



MENU (EKSEMPEL 06.07.21)

5 RETTER - 295

Rå Hamachi med agurk, æble og kimchi

Stracciatella med olivenolie og grillede abrikosen

Tomater & artiskok konfiteret i olivenolie med salvie og parmesan

Nye danske kartofler og hvid asparges med dild, løvstikke og smør

Hel rødspætte med sauce af muslingefond, røget paprika og smør

*(Bestilles af hele bordet) Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.
Inklusiv brød. Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 20,-*

ØSTERS

Le Gall

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

**Jordbær med
hyldeblomstis**

70

Tiramisú

80

À LA CARTE

Brød med olivenolie 35

Ansjoser fra Cantabrien 75

Kyllingleverparfait med toast 85

Charcuterie med sennep og pickles 115

Økologisk mortadella 85

Tre slags ost serveret med boghvedechips 105

Stracciatella med olivenolie og grillede abrikosen 95

Dybstege sardiner med tatar-sauce og citron 95

Fennikel salat med parmesan og creme af ansjoser & bagt hvidløg 105

Tomater & artiskok konfiteret i olivenolie med salvie og parmesan 110

Sæsonens grøntsager med pisket tahini smør og urter 115



MENU (SAMPLE 06.07.21)

5 COURSES - 295

Raw hamachi with apples, cucumber and kimchi

Stracciatella with olive oil and grilled apricots

Tomato and artichoke confit in olive oil with parmesan and sage

New potatoes and white asparagus with dill, lovage and butter

Whole plaice with a sauce of mussel stock, smoked paprika and butter

(Ordered by the whole table) Please inform the staff about allergies and dietary restrictions. Bread included. Filtered water pr. pers. kr. 20,-

OYSTERS

Le Gall

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

**Strawberries with elder
flower ice cream**

70

Tiramisú

80

À LA CARTE

Bread with olive oil 35

Anchovies from Cantabria 75

Chicken liver parfait with toast 85

Charcuterie with pickles and mustard 115

Organic mortadella 85

Cheese platter three kinds served with buckwheat crackers 105

Stracciatella with olive oil and grilled apricots 95

Deepfried sardine with tartar sauce and lemon 95

Fennel salat with parmesan and anchovy and confit garlic cream 105

Tomato and artichoke confit in olive oil with parmesan and sage 110

Seasonal vegetables with whipped tahini butter and herbs 115