

## DAGENS MENU (EKSEMPELMENU 26.11.21)

### 5 RETTER - 355 pr. kuvert

Menuen skal bestilles af hele bordet. Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen. Inklusive brød.

Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 25,-

Stracciatella med dehydrerede rødbeder, solbær og hasselnødder

Koldrøget laks med kapersmør og ristet brød

Jordkokker med XO-sauce

Knoldselleri med beurre blanc, karse og ristede mandler

Pot-pie med and og urtesalat

## ØSTERS

Le Gall 3/6/12 pcs. 120/230/435

Gillardeau 3/6/12 pcs. 125/245/465

## SNACKS OG APPITIZERS

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie 35

Ansoser med croutoner og citron 75

Kyllingeleverparfait med ristet brød 95

Anderillette med syltede agurker og ristet brød 115

Charcuterie med sennep og pickles 125

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 125

## À LA CARTE

Stracciatella med dehydrerede rødbeder, solbær & hasselnødder 95

Løgtærte med 24 måneders comté og reduceret fløde 125 + trøffel 50

Parmesan-knödel med sort trumpethat og trøffel 145

Oksetatar med ansoser, konfiteret hvidløgscreme og croutoner 155

Mont d'Or med ristede croutoner (25 min. tilberedning) 255 + trøffel 50

## DESSERT MM.

Æblekage med crème anglaise 75

Chokoladefondant med boozy blommer 85

Salt mascarpone mousse med kirsebær og kandiserede mandler 85

## TODAY'S MENU (SAMPLE MENU 26.11.21)

### 5 COURSES - 355 pr. person

The menu must be ordered by the whole table. Please inform the staff about allergies and dietary restrictions.  
Bread is included. Filtered water 25 DKK per person.

Stracciatella with chewy beetroots, black currant, and hazelnuts

Smoked salmon with roasted bread and caper butter

Sunchokes with XO sauce and sunflower seed cream

Celeriac with beurre blanc, cress and salted almonds

Duck pot pie with herb salad

## OYSTERS

Le Gall 3/6/12 pcs. 120/230/435

Gillardeau 3/6/12 pcs. 125/245/465

## SNACKS AND APPETIZERS

Sourdough bread from Rondo, with olive oil 35

Anchovies with croutons and lemon 75

Chicken liver parfait with toasted bread 95

Duck rilette with pickled cucumber and toasted bread 115

Charcuterie with mustard and pickles 125

Cheese platter; three kinds with buckwheat crackers 125

## À LA CARTE

Stracciatella with chewy beetroots, black currant, and hazelnuts 95

Onion tart with 24-month comté, and reduced cream 125 + truffles 50

Parmesan knödel with black trumpet mushrooms and truffles 145

Beef tartare with anchovies & confit garlic cream and croutons 155

Mont d'Or with toasted croutons (25 min. serving time) 255 + truffels 50

## DESSERTS

Apple cake with crème anglaise 75

Chocolate fondant with boozy plums 85

Salty mascarpone mousse with cherries and candied almonds 85

Dobbelt +5

## DESSERT

Æblekage med crème anglaise 75

Chokoladefondant med boozy blommer 85

Salt mascarpone mousse med kirsebær og kandiserede mandler 85

## & OST

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 125

Mont d'Or med ristede croutoner (25 min. tilberedning) 255

## SØD VIN MM.

2008 Pinot Gris Rotenberg · Zind Humbrecht · Alsace 100 (7cl) / 445

Vin Joune · Domaine de la Borde · Arbois (620ml) 115 (7cl) / 895

Æblebrændevin · Rytzebækgård · Møn 75 (2cl)

Calvados · Adrien Camut 6 yo. · 50 (2cl)

Grappa di Barbera · Gualco · Piemonte · 50 (2cl)

Springbank 15 yo. Single Malt · Campbeltown · 75 (2cl)

Compagnie des Indes Rum · Jamaica · 50 (2cl)

## KAFFE

Espresso 20

Cortado 35

Cappuccino 35

Caffè Latte 40

## DESSERT

Æblekage med crème anglaise 75

Chokoladefondant med boozy blommer 85

Salt mascarpone mousse med kirsebær og kandiserede mandler 85

## & OST

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 125

Mont d'Or med ristede croutoner (25 min. tilberedning) 255

## SØD VIN MM.

2008 Pinot Gris Rotenberg · Zind Humbrecht · Alsace 100 (7cl) / 445

Vin Joune · Domaine de la Borde · Arbois (620ml) 115 (7cl) / 895

Æblebrændevin · Rytzebækgård · Møn 75 (2cl)

Calvados · Adrien Camut 6 yo. · 50 (2cl)

Grappa di Barbera · Gualco · Piemonte · 50 (2cl)

Springbank 15 yo. Single Malt · Campbeltown · 75 (2cl)

Compagnie des Indes Rum · Jamaica · 50 (2cl)

## KAFFE

Espresso 20

Cortado 35

Cappuccino 35

Caffè Latte 40

Dobbelt +5

## DESSERT

Apple cake with crème anglaise 75

Chocolate fondant with boozy plums 85

Salty mascarpone mousse with cherries and candied almonds 85

## CHEESE

Cheese platter; three kinds with buckwheat crackers 125

Mont d'Or with toasted croutons (25 min. serving time) 255

## SWEET WINE ETC.

2008 Pinot Gris Rotenberg · Zind Humbrecht · Alsace 100 (7cl) / 445

Vin Jaune · Domaine de la Borde · Arbois (620ml) 115 (7cl) / 895

Apple Eau de vie · Rytzebækgård · Møn 75 (2cl)

Calvados · Adrien Camut 6 yo. · 50 (2cl)

Grappa di Barbera · Gualco · Piemonte · 50 (2cl)

Springbank 15 yo. Single Malt · Campbeltown · 75 (2cl)

Compagnie des Indes Rum · Jamaica · 50 (2cl)

## COFFEE

Espresso 20

Cortado 35

Cappuccino 35

Caffè Latte 40

Double +5

## DESSERT

Apple cake with crème anglaise 75

Chocolate fondant with boozy plums 85

Salty mascarpone mousse with cherries and candied almonds 85

## CHEESE

Cheese platter; three kinds with buckwheat crackers 125

Mont d'Or with toasted croutons (25 min. serving time) 255

## SWEET WINE ETC.

2008 Pinot Gris Rotenberg · Zind Humbrecht · Alsace 100 (7cl) / 445

Vin Jaune · Domaine de la Borde · Arbois (620ml) 115 (7cl) / 895

Apple Eau de vie · Rytzebækgård · Møn 75 (2cl)

Calvados · Adrien Camut 6 yo. · 50 (2cl)

Grappa di Barbera · Gualco · Piemonte · 50 (2cl)

Springbank 15 yo. Single Malt · Campbeltown · 75 (2cl)

Compagnie des Indes Rum · Jamaica · 50 (2cl)

## COFFEE

Espresso 20

Cortado 35

Cappuccino 35

Caffè Latte 40

Double +5