

DAGENS MENU (EKSEMPEL 12.11.2021)

5 RETTER - 295 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

-Zucchini med tomat og creme af dijon & konfiteret citron

-Jordskokker med XO-sauce og solsikkekerne-creme

-Knoldselleri med grøntsags jus

-Hel rødspætte med muslingecuisson

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

Ansjoser med croutoner og citron 75

Kyllingleverparfait med ristet brød 95

Charcuterie med sennep og pickles 125

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 125

À LA CARTE

Stracciatella med dehydrerede rødbeder, solbær & hasselnødder 95

Jordskokker med XO-sauce og solsikkekerne-creme 95

Løgtærte med 24 måneders comté og reduceret fløde 115

Oksetatar med ansjoser, creme af konfiteret hvidløg og croutoner 155

Pot pie med lam, svampe, porre og sort pebersauce 165

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

DESSERT MM.

Æblekage med crème anglaise 75

Chokoladefondant med boozy blommer 85

TODAY'S MENU (SAMPLE MENU 12.11.2021)

5 COURSES - 295 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
- Zucchini with tomatoes and Dijon & confit lemon cream
- Sunchokes with XO sauce and sunflower seed cream
- Celeriac with vegetable jus
- Whole plaice with mussel cuisson

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

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

Sunchokes with XO sauce and sunflower seed cream 95

Onion tart with 24-month Comté, and reduced cream 115

Beef tartare with anchovies & confit garlic cream and croutons 155

Pot pie with lamb, mushrooms, leek, and black pepper sauce 165

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

DESSERTS

Apple cake with crème anglaise 75

Chocolate fondant with boozy plums 85