

DAGENS MENU

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 mascarponemousse 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