

## DAGENS MENU (EKSEMPEL 04.03.22)

### 5 RETTER - 350 pr. kuvert

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

Inklusive brød. Filtret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 25,-

Stracciatella med bagt hokkaido og piment d'Esplette

Radicchio & endives med ansjoser og parmesan

Røget stenbiderdoughnut med dildmayo og ramsløgskapers

Rosenkål med pære, blåskimmelsauce og hasselnødder

Torsk med puy-linser, citron og urter

## ØSTERS

Josephine 3/6/12 pcs. 120/230/435

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

## SNACKS OG APPITIZERS

Surdejsbrød med olivenolie 35

Ansjoser med croutoner og citron 75

Kyllingeleverparfait med ristet brød 95

Stracciatella with baked hokkaido and piment d'Esplette 95

Charcuterie med sennep og pickles 125

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 125

## À LA CARTE

Fennikelsalat med blodappelsin og oliven 95

Oksetatar med konfiteret hvidløgscreme, ansjoser og crutoner 155

Blæksprutte med garum og chimichurri med fermenteret grøn chili 125

Løgtærte med 24 måneders comté og reduceret fløde 135

Torskequenelles med artiskok, crutoner og krebs- og saffranbisque 155

Tilføj sidesalat 45

## DESSERT MM.

Crème Brûlée med appelsin og rom 75

Chokolademousse med olivenoile og havssalt 75

## TODAY'S MENU (SAMPLE MENU 04.03.22)

### 5 COURSES - 350 pr. Person

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

Stracciatella with baked hokkaido and piment d'Eslette

Radichio & endive with anchovies and parmesan

Smoked lumpfish doughnut with dill mayo and ramson capers

Brussel sprouts with pear, blue cheese sauce and hazelnuts

Cod with puy lentils, lemon, and herbs

### OYSTERS

Josephine 3/6/12 pcs. 120/230/435

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

### SNACKS AND APPETIZERS

Sourdough bread with olive oil 35

Anchovies with croutons and lemon 75

Chicken liver parfait with toasted bread 95

Stracciatella with baked hokkaido and piment d'Eslette 95

Charcuterie with mustard and pickles 125

Cheese platter with three kinds of cheese and buckwheat crackers 125

### À LA CARTE

Fennel salad with blood orange and olives 95

Beef tatar with confit garlic creme, anchovies and crutons 155

Squid with garum, chimichurri and fermented green chili 125

Onion tart with 24-month comté and reduced cream 135

Cod quenelles with artichokes, crutons and crayfish & saffron bisque 155

Add side salad 45

### DESSERTS

Crème Brûlée with orange and rum 75

Chocolate mousse with olive oil and sea salt 75