

DAGENS MENU SERVERES MELLEM 17.30 & 21.30

6 serveringer - 375 pr. kuvert

Bestilles af hele bordet. Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.

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

Svampe bouillon med confiterede kantareller og porre

Surdejsbrød fra Rondo

Stracciatella med syltede grønne tomater

Arancini med røget ost og prosciutto

Broccoli og rosenkål med hasselnødder, pære og blå kornblomst

Torsk med urter og Puy-linser

ØSTERS

Le Gall 45

Papillon 42

1/1 Dusin (seks af hver) 445

1/2 Dusin (tre af hver) 245

FRA TAVLEN

Bagt Mont d'Or med croutoner og syltet grønt 295

Havtaske med krabbebisque, safran, gulerødder og sort trompethat 295

Råsaltet torsk med æblecreme og jordskokkechips 145

A LA CARTE

Svampetoast med fløde og persille 145

Bagt selleri med mandler, tørrede oliven og citrusfrugter 135

Løgtærte med Comté 135

Tre slags ost 125

Charcuterie udvalg 125

Stracciatella med syltede grønne tomater 105

Rødbeder med gedefriskost, estragon og peberrod 105

Ansjoser med croutoner og citron 75

Tilføj salat 45

Surdejsbrød fra Rondo og olivenolie 35

Tiramisú 85

70 % mørk chokolademousse med olivenolie og havsalt 75

TODAY'S MENU SERVED BETWEEN 5.30 & 9.30

6 servings - 375 pr. person

Must be ordered by the whole table. Please inform the staff about allergies and/or dietary restrictions.

Filtered water 25 DKK per person.

Mushroom broth with chanterelle confit and leeks

Sourdough bread from Rondo

Stracciatella with pickled green tomatoes

Arancini with smoked cheese and prosciutto

Broccolini and brussels sprouts with hazelnuts, pear, and blue cheese

Cod with herbs and Puy lentils

OYSTERS

Papillon 42

Le Gall 45

1/2 Dozen (three of each) 245

1/1 Dozen (six of each) 445

TODAYS SPECIALS

Cured cod with apple creme and sunchoke chips 145

Baked Mont d'Or with croutons and pickled vegetables 295

Monkfish with crab bisque, carrots, saffron and black trumpet mushroom 295

A LA CARTE

Sourdough bread with olive oil 35

Anchovies with croutons and lemon 75

Stracciatella with pickled green tomatoes 105

Charcuterie platter 125

Cheese platter 125

Beetroots with fresh goat cheese, horseradish, and estragon 105

Onion tart with Comté 135

Mushroom toast with cream and oxidative wine 145

Baked celeriac with almonds, dried olives, and citrus 135

Add side salad 45

70 % dark chocolate mousse with olive oil and sea salt 75

