

## **MENU**

5 retter - 375

*Menu bestilles til hele bordet.*

*Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.*

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

Surdejsdumpling med svampe og trækulsolie

Stracciatella med palme- og grønkål, grønne peberkorn og kapers

Fennikel, blodappelsin og tørrede sorte oliven

Knoldselleri med sauce på blå kornblomst, mandler og løvstikke

Risotto med porre, kartofler, paprika og blåmuslinger

Ost (tilkøb 75)

Vælg dessert (tilkøb 75)

## **ØSTERS**

Le Gall 45

Roumégous 42

1/1 Dusin 445

1/2 Dusin 245

## **FRA TAVLEN**

Surdejsdumpling med svampe og trækulsolie 145

Røget aborre med rødbede og peberrodscreme 175

Brillat Savarin med vintertrøfler 65

## **A LA CARTE**

Tatar med ansjosemulsion, saltet citron, peberrod og surdejs croutoner 155

Løgtærte med Comté 135

Charcuterie udvalg 125

Tre slags ost 125

Stracciatella med palme- og grønkål, grønne peberkorn og kapers 105

Kyllingeleverparfait med ristet brød og kvæde 95

Bagt Mont d'Or med croutoner og syltet grønt 295

Ansjoser med croutoner og citron 75

Surdejsbrød og olivenolie 35

Tilføj trøffel 50

Tilføj salat 45

## **DESSERTER**

Lun æblekage med flødeskum 85

70 % mørk chokolademousse med olivenolie og havsalt 75

*Sidste bestilling kl. 21.30 - dessert kl. 22.00. Alle priser i DKK inkl. moms. Allergisk? Spørg personalet om allergener*

## SET MENU

5 courses - 375

*Menu must be ordered for the whole table.*

*Please inform the staff about dietary restrictions*

*Filtered water pr. pers. 25*

Sourdough dumplings with mushrooms and charcoal oil

Stracciatella with kale, whole green peppercorns and capers

Fennel, blood orange and dried black olives

Celeriac with blue cheese sauce, almonds and lovage

Risotto with leek, potatoes, paprika and mussels

Add cheese (75)

Add dessert (75)

## OYSTERS

Le Gall 45

Roumégous 42

1/1 Dozen 445

1/2 Dozen 245

## TODAYS SPECIALS

Sourdough dumplings with mushrooms and charcoal oil 145

Smoked perch with beetroot and horseradish cream 175

Brillat Savarin with winter truffles 65

## À LA CARTE

Beef Tartare with anchovie emulsion, salted lemons, horse radish and croutons 155

Onion tart with Comté 135

Charcuterie platter 125

Cheese platter 125

Stracciatella with kale, whole green peppercorns and capers 105

Chicken liver parfait with toast and quince 95

Baked Mont d'Or with croutons and pickled vegetables 295

Anchovies with croutons and lemon 75

Sourdough bread with olive oil 35

Add truffle 50

Add side salad 45

## DESSERTS

Warm apple cake with whipped cream 85

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

*Last food orders 9.30pm - desserts 10pm - all prices in DKK including VAT. Allergic? Ask the staff about allergens!*