

M E N U

6 SERVERINGER TIL DELING - 395

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie og romescosauce

Croquette med kål og bergamotte

Ottearmet blæksprutte med sort hvidløg og koriander

Danske jordskokker x 3 med kaffeolie og boghvede

Dampede porrer med brunet smør og urtecreme

Risotto med blåmuslinger, gulerod og parmesan

Menuen skal bestilles af hele bordet. Vi tager hensyn til pesce- og vegetarer. Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. 25

ekstra brød 35

À LA CARTE

ØSTERS

1 dusin (6 af hver) 445

½ Dusin (3 af hver) 245

Père Gus 35

Gillardeau 45

SNACKS

Udvalg af oste og charcuterie | 225

Charcuterie | 145

3 oste med sødt | 125

Dådyr terrine | 95

Ansjoser fra Cantabrien med citron | 85

Ristede mandler | 35

Oliven | 35

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie | 35

MINDRE

Rå helleflynder med yuzu og citrusdressing | 145

Øko tatar, pebermayonnaise og pommes allumettes | 115

Carpaccio af beder, honningvinaigrette og saltet ost | 75

Croquette med konfiteret and | 65

Pommes allumette med timian | 45

MELLEM

Løgtærte med Havgus | 135 (trøffel +45)

Marvpibe med grillet brød | 125

STØRRE

Havtaskehale m. grenobloise &

aspargeskartofler | 425 (til to)

Dådyr m. beder og pebersauce | 225

Saltbagt knoldselleri, XO-sauce og figne | 185

DESSERTER

Choux med hvid chokolade og habanero | 95

Chokolade terrine m. creme fraiche 48% | 85

Blodappelsin og sabayonne sauce | 85

Affogato | 45

Allergisk? Spørg om allergener!

M E N U

6 SERVINGS SERVED FAMILY STYLE - 395

Sourdough bread from Rondo with olive oil and romescosauce

Croquette with cabbage and bergamot

Octopus with black garlic and coriander

Danish Jerusalem artichokes x3 with coffee oil and buckwheat

Steamed leeks with browned butter and herb cream

Risotto with mussels, carrots, and parmesan

The menu is ordered for the whole table. Please inform us of any allergies or diets in advance. Filtered water 25 pp.

Extra bread 35

À LA CARTE

OYSTERS

1 dozen (six of each) 445

½ dozen (three of each) 245

Père Gus 35

Gillardeau 45

SNACKS

Selection of cheeses and charcuterie | 225

Charcuterie | 145

3 cheeses with sweet | 125

Deer terrine | 95

Anchovies from Cantabria with lemon | 85

Roasted almonds | 35

Olives | 35

Sourdough bread from Rondo with olive oil | 35

APPETIZERS

Raw halibut with yuzu and citrus dressing | 145

Organic tartare, pepper mayonnaise
and pommes allumettes | 115

Beet carpaccio, honey vinaigrette and salted cheese | 85

Croquette with confit duck | 65

Pommes allumette with thyme | 45

MEDIUM PLATES

Onion tart with Havgus | 135 (truffle +45)

Bone marrow whit gremolata and grilled bread | 125

MAINS

Monkfish tail with grenobloise &
potatoes | 425 (for two)

Salt-baked celeriac, XO-sauce and fig | 185

Deer w. beets and pepper sauce | 225

DESSERTS

Choux with white chocolate and habanero | 95

Chocolate terrine with creme fraiche 48% | 85

Blood orange cake and sabayonne sauce | 85

Affogato | 45

Allergic? Please ask our staff about allergens!
