



M E N U

F E M R E T T E R · 3 9 5

Køkkenchefen bestemmer. Fem serveringer baseret på dagens à la carte og sæsonens råvarer, serveret som deleretter.
Menuen skal bestilles af hele bordet. Vi tager hensyn til pesce- og vegetarer.

Filtreret vand ad libitum, med eller uden brus per person 25

Ekstra brød 25

À L A C A R T E

Hiramasa (p) 145

Æble · lime

Tatar 115

Okseinderlår · tomat · pebermayonnaise · pommes alumettes

Agurk (v) 95

Rygeost · dild

Confit rødder (v) 125

Citrontimian · drænet yoghurt fra Søtofte

Løgtærte (v) 135

Butterdej · bagt løg · Comté

Makrel (p) 195

Grillet · Tomato fritto

Rødspætte (p) 255

Helstegt på ben · nye danske kartofler · grenobloise

Tagliata 195

Steak onglet · mynte · olivenolie

Danske jordbær (v) 85

Surdejssis · Vanilje



M E N U

FIVE COURSES · 395

Chef's choices. Five courses based on today's à la carte and seasonal produce. Served to share, family style.

The menu must be ordered by the entire table. We accommodate pescatarians and vegetarians.

Filtered water with/without bubbles per person 25

Extra bread 25

À LA CARTE

Hiramasa (p) 145

Apple · lime

Steak tartare 115

Organic beef · pepper mayonnaise · pommes alouettes

Cucumber (v) 95

Smoked cheese · dill

Confit roots (v) 125

Lemon thyme · drained yoghurt from Søtofte

Onion tart (v) 135

Puff pastry · baked onion · Comté

Mackerel (p) 195

Grilled · Tomato fritto

Plaice (p) 255

Fried on the bone · new danish potatoes · grenobloise

Tagliata 195

Hanger steak · parmesan · mint · olive oil

Danish strawberries (v) 85

Sourdough ice cream · Vanilla

Gaarden & Gaden