



DINNER MENU

OYSTERS

- 1 dozen (four of each) 445
- 1/2 dozen (two of each) 225
- Gillardeau Josephine 45
- Baby Kiss 40
- Père Gus 35

SNACKS

- Venison paté 115
- Don Bocarte anchovies 95
- Valencia almonds 45
- Stigs Olives 45

SEASONAL MENU · 395

For the whole table. Price per person

- Crispy panisse with bergamot
- Lightly salted herring “escabeche”
- Porchetta with chestnuts and watercress
- Braised winter salad with citrus
- Roasted duck breast “tonnato”
- Three kinds of cabbage with beurre blanc
- Brie de Meaux with winter truffle +95
- Donut with cherry and chocolate cremeaux +85

WINE PAIRING · 295

Three glasses that go well with the food

Filtered water with/without bubbles per person 25 - extra bread 25

Gaarden & Gaden



AFTENMENU

ØSTERS

- 1 dusin (fire af hver) 445
- 1/2 dusin (to af hver) 225
- Josephine 45
- Baby Kiss 40
- Père Gus 35

SNACKS

- Dådyrpaté 115
- Don Bocarte ansjoser 95
- Valenciamandler 45
- Stigs olives 45

SÆSONMENU · 395

Til hele bordet. Pris pr. person

- Sprød panisse med bergamot
- Let saltet sild "escabeche"
- Porchetta med kastanjer og brøndkarse
- Braiseret radicchio med citrus
- Stegt andebryst "tonnato"
- Tre slags kål fra Klippingegaard
- *Brie de Meaux med vintertrøffel +95
- *Donut med kirsebær og chokoladecremeux +85

VINMENU · 295

Tre glas der passer til maden

Filtreret vand m/u brus per person 25 - ekstra brød 25

Gaarden & Gaden