



## FEBRUARY 2025

### SNACKS & APPETIZERS

- “Kronhjort” venison pâté 95  
Stig’s olives 45 · Roasted Valencia almonds 45  
Oysters with seasonal garnish <sup>stk</sup> 35 <sup>6</sup> 195 <sup>12</sup> 355  
Charcuterie and cheese 225  
Charcuterie 155 · Three cheeses 125  
Squid in ink, canned 95  
Freshly baked focaccia from Rondo with olive oil 40

### A LA CARTE

- Organic beef tartare. Tomato, pepper mayonnaise and pommes alouettes 125  
Cod cheeks. Fish fumé, piquillo and pumpkin 115  
Beets à la Kongstad with Horseradish 95  
Onion tart. Pastry, baked onion and Comté 145

### MENU 295

- Seasonal menu. Chef’s choice for the whole table  
Rabbit croquette with rouille  
Cerleriac, jerusalem artichoke and puré  
Beets à la Kongstad with Horseradish  
Spicy sausage, cassoulet with gremolata  
Brie de Meaux with truffle +65  
Donut with chocolate +55

*Filtered water still or sparkling per person 25 - extra bread 25*



## FEBRUAR 2025

### SNACKS & APPETIZERS

Kronhjortepesté 95

Stigs oliven 45 · Ristede valenciamandler 45

Østers med sæsonens garniture <sup>stk</sup> 35 <sup>6</sup>195 <sup>12</sup>355

Charcuterie og ost 225

Charcuterie 155 · Tre oste 125

Blæksprutter i egen blæk, konserver 95

Friskbagt foccacia fra Rondo med olivenolie 40

### A LA CARTE

Økologisk tatar. Tomat, pebermayonnaise og pommes alouettes 125

Torskekæber. Fiskefumé, piquillo og græskar 115

Beder a la Kongstad. Peberrod 95

Løgtærten. Butterdej, bagt løg og Comté 145

### MENU 295

Sæsonmenu 'køkkenet bestemmer' til hele bordet.

Croquettes med kanin serveret med rouille

Knoldselleri, jordkok og puré

Beder a la Kongstad med peberrod

Krydret-pølse, cassoulet med gremolata

Brie de Meaux med trøffel +65

Donut med Chocolate +55

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