



MARCH 2025

SNACKS & APPETIZERS

Venison pâté 95

Marinated olives 45 · Roasted almonds 45

Spanish anchovies with grilled bread & rouille 105

Oysters with seasonal garnish ^{stk} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Charcuterie & cheese 225

Charcuterie 155 · Three cheeses 125

Sourdough foccacia from Rondo with olive oil 40

A LA CARTE

Scotch egg 'boudin noir' with apple mustard 95

Organic beef tartare with tomato & mayonnaise 125

Codcheeks with fish fumé, kumquat & pumpkin 115

Onion tart with Comté 145

MENU 345

Seasonal menu. Chef's choice for the whole table

Bacalao croquette & herb mayonaise

Bagna Cauda & turnip

Celleriac skewers with hollandaise & lovage

Cod & lentil ragout

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

Garden & Garden



MARTS 2025

SNACKS & APPETIZERS

Kronhjortepaté 95

Marinerede oliven 45 · Ristede mandler 45

Spanske ansjoser med grillet brød & rouille 105

Østers med sæsonens garniture ^{stk} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Charcuterie & ost 225

Charcuterie 155 · Tre oste 125

Surdejsfocaccia fra Rondo med olivenolie 40

A LA CARTE

Scotch egg 'boudin noir' med æblesennep 95

Økologisk tatar med tomat & mayonnaise 125

Torskekæber med fiskefumé, kumquat & græskar 115

Løgtærte med Comté 145

MENU 345

Sæsonmenu. 'Køkkenet bestemmer' til hele bordet

Bacalao croquette & urtemayonnaise

Bagna Cauda & majroe

Knoldsellerispyd med hollandaise & løvstikke

Torsk & linseragout

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