



APRIL 2025

SNACKS & APPETIZERS

Venison pâté 95

Marinated olives 45 · Roasted almonds 45

Spanish anchovies with grilled bread 105

Oysters with seasonal garnish <sup>stk</sup> 35 <sup>6</sup> 195 <sup>12</sup> 355

Charcuterie & cheese 225

Charcuterie 155 · Three cheeses 125

Sourdough foccacia from Rondo with olive oil 40

A LA CARTE

Sweet potato with trout roe & creme fraiche 45pp

Organic beef tartare with tomato & mayonnaise 125

Codchecks with fish fumé & pumpkin 115

Onion tart with Comté 145

MENU 345

*Seasonal menu. Chef's choice for the whole table*

Sweet potato with trout roe & creme fraiche

Grilled eggplant with labneh & tahini

Celleriac skewers with hollandaise & XO

Tagliata with grilled romaine & parmesan

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

*Garden & Garden*



APRIL 2025

SNACKS & APPETIZERS

Kronhjortepesté 95

Marinerede oliven 45 · Ristede mandler 45

Spanske ansjoser med grillet brød 105

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

Charcuterie & ost 225

Charcuterie 155 · Tre oste 125

Surdejsfocaccia fra Rondo med olivenolie 40

A LA CARTE

Sød kartoffel med ørredrogn og creme fraiche 45pp

Økologisk tatar med tomat & mayonnaise 125

Torskekæber med fiskefumé & græskar 115

Løgtærte med Comté 145

MENU 345

*Sæsonmenu. 'Køkkenet bestemmer' til hele bordet*

Sød kartoffel med ørredrogn og creme fraiche

Grillet aubergine med labneh & tahin

Knoldsellerispyd med hollandaise & XO

Tagliata med grillet hjertesalat & parmesan

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

*Gaarden & Gaden*