



MAY 2025

SNACKS & APPETIZERS

Marinated olives 45 · Roasted almonds 45

Spanish anchovies with grilled bread 105

Terrine of pork from Birtheminde 125

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

Charcuterie & cheese 225

Charcuterie 155 · Three cheeses 125 · Radishes with taramasalata 85

Sourdough foccacia from Rondo with olive oil 40

A LA CARTE

Arancini with gorgonzola 45pp

Organic beef tartare with tomato & mayonnaise 125

Cod cheeks with fishfumé & pumpkin 115

Onion tart with Comté 145

Steamed white asparagus with oyster emulsion & herbs 125

Brill with potatoes & browned butter 225

MENU 345

Seasonal menu. Chef's choice for the whole table

Radishes with taramasalata

Green asparagus with sauce gribiche

Peas a la française with grilled pulpo & sauce nage

Grilled Lamb with sauce a la ratatouille

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

Garden & Garden



MAJ 2025

SNACKS & APPETIZERS

Marinerede oliven 45 · Ristede mandler 45

Terrine på svin fra Birtheminde 125

Spanske ansjoser med grillet brød 105

Østers med sæsonens garniture ^{stk} 35 ⁶195 ¹²355

Charcuterie & ost 225

Charcuterie 155 · Tre oste 125 · Radisser med taramasalata 85

Surdejsfocaccia fra Rondo med olivenolie 40

A LA CARTE

Arancini med gorgonzola 45pp

Økologisk tatar med tomat & mayonnaise 125

Torskekæber med fiskefumé & græskar 115

Løgtærte med Comté 145

Dampede hvide asparges med østersemulsion & urter 125

Skærissing med kartofler & brunet smør 225

MENU 345

Sæsonmenu. 'Køkkenet bestemmer' til hele bordet

Radisser med taramasalata

Grønne asparges med sauce gribiche

Ærter a la française med grillet pulpo og sauce nage

Grillet Lam med sauce a la ratatouille

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