

SNACKS

Oysters with mignonette pcs 35 6 195 12 355
Anchovies, bread and mayo 95
Charcuterie 155 · three cheeses 135 · both 225
Prosciutto crudo 75
Chicken liver mousse on toast 55
Arancino pcs 35
Baked Mont d'Or with bread and pickles 325
Sourdough bread from Rondo with olive oil 45

MENU · FEBRUARY

SEASONAL MENU – FOUR SERVINGS – 395

SERVED TO WHOLE TABLE

Sourdough bread from Rondo
Hiramasa, ponzu and butternut squash
Schallot tarte tatin
Brussel sprouts with apple-dijon and horseradish
Baked haddock with lentil ragout
*Basque cheesecake (+85)

À LA CARTE

STARTERS

Scallops with 'nduja butter 155
Hiramasa with ponzu and butternut squash 125
Beef tartare, peppermayo and pommes alouettes 155
Onion tart with Comté 145
Radicchio with anchovies and Bleu d'Auvergne 115

MAINS

Baked haddock with lentil ragout 225
Baked Mont d'Or with bread and pickles 325
Troldgaarden's pork chop 375
400g, bone in with fat cap. Enough for 2 persons - takes 30 min.

CHEESE AND DESSERT

Financier, apple compote and vanilla ice cream 95
Basque cheesecake 95
Selection of cheese - three 135
Affogato 45

*Filtered water still or sparkling per person 25 - extra bread 25
Kitchen takes last orders 10:00pm. Card fees may apply.*

SNACKS

Østers med mignonette ^{stk} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Ansjoser, brød og mayo 95

Charcuterie 155 · tre oste 135 · begge 225

Prosciutto crudo 75

Kyllinglevermousse på toast 55

Arancino ^{stk} 35

Bagt Mont d'Or med brød og pickles 325

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie 45

MENU · FEBRUAR

SÆSONMENU – FIRE SERVERINGER – 395

SERVERES TIL HELE BORDET

Surdejsbrød fra Rondo

Hiramasa med ponzu og butternut squash

Tarte tatin med skalotteløg

Rosenkål med æbledijon og peberrod

Bagt kuller med linsragout

*Basque cheesecake (+85)

À LA CARTE

FORRETTER

Kammusling med 'ndujasmør 155

Hiramasa med ponzu og butternut squash 125

Tatar af okseinderlår, pebermayo og pommes alumettes 155

Løgtærte med comté 145

Radicchio med ansjoser og Bleu d'Auvergne 115

HOVEDRETTER

Bagt kuller med linsragout 225

Bagt Mont d'Or med brød og pickles 325

Troldgaardens svinekotelet 375

400g, stegt på ben med fedtkant. Nok til 2 person - tager 30 min.

OST OG DESSERT

Financier med æblekompot og vanilleis 95

Basque cheesecake 95

Udvalg af oste - tre 135

Affogato 45

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

Sidste bestilling kl. 22.00. Kortgebyrer kan forekomme