

# Menu

## Fra havet / From the sea

|                                                                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Færøsk røget laks med pocheret æg fra St. Elmuegaard og kærnemælkssauce med æbler<br><i>Smoked salmon from Faroe Islands with poached egg from St. Elmuegaard and buttermilk sauce with apples</i> | 155,- |
| Stenbiderrogn med frossen rygeost, blomkål, macadamianød og karse<br><i>Lumpfish roe with frozen smoked cheese, cauliflower, macadamia nuts and cress</i>                                          | 165,- |
| Hummerravioli med hummercreme, syltet trompetsvamp, pære, hasselnød og dild<br><i>Lobster ravioli with lobster cream, pickled mushroom, pear, hazelnut and dill</i>                                | 170,- |
| Stegt pighvar med grillet miniporre, jordskokker og pighvarsauce<br><i>Fried turbot with grilled mini leek, Jerusalem artichokes and turbot sauce</i>                                              | 190,- |

## Fra landet / From the land

|                                                                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rørt tartar af dansk okse med grillet brioche og salat<br><i>Tartar of Danish beef with grilled brioche and salad</i>                                                               | 165,- |
| Tartelet med confiteret Gråstenkylling, syltede Karl Johan svampe og brøndkarse<br><i>"Tartelet" with confit of Danish Graasten chicken, pickled mushroom and watercress</i>        | 180,- |
| Glaseret lam fra Vibygaard med tomatkompot, bagt tomat og mynte<br><i>Glazed lamb from Vibygaard with tomato compote, baked tomato and mint</i>                                     | 175,- |
| Grillet Iberico gris med bagt selleri fra Kiselgården, æblekompot og sherrysauce<br><i>Grilled Iberico pork with baked celery from Kiselgaarden, apple compote and sherry sauce</i> | 175,- |

## Sødt og ost / Sweets and cheeses

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Udvalg af oste med garniture<br><i>Selection of cheeses with garniture</i>        | 130,- |
| Chokolade "tærte" med vaniljeis<br><i>Chocolate "tart" with vanilla ice cream</i> | 100,- |
| Petit fours<br><i>Petit fours</i>                                                 | 35,-  |

Vi anbefaler 2-3 retter per person

*We recommend 2-3 dishes per person*

Hvis der skulle være spørgsmål vedrørende allergener, spørg venligst jeres tjener

*If there are any questions regarding allergens, please ask your waiter*