

Menu

Fra havet / From the sea

Færøsk røget laks med skorzonerrødder, confiteret æggeblomme og urter <i>Smoked salmon from Faroe Islands with salsify, egg yolk confit and herbs</i>	155,-
Stegt kammusling med peberrod, syltede grønne jordbær, dild og puffet kammusling <i>Fried scallops with horseradish, pickled green strawberries, dill and scallop chips</i>	165,-
Gravad helleflynder med pære, tørrede abrikoser og jernurt <i>Cured halibut with pear, dried apricots and verbena</i>	155,-
Hummerravioli med skummet hummersauce, syltede svampe og kastanje <i>Lobster ravioli with foamed lobster sauce, pickled mushrooms and chestnut</i>	175,-
Stegt pighvar med kålrabi, blåmuslinger og blanquette med løjrom <i>Fried turbot with kohlrabi, mussels and blanquette with løjrom</i>	195,-

Fra landet / From the land

Carpaccio med små salater, macadamianødder og Baerii caviar <i>Carpaccio with small salads, macadamia nuts and Baerii caviar</i>	165,-
Tartar af dansk okse med urtetæppe, rygeostcreme og sprødt rugbrød <i>Tartar of Danish beef with herbal blanket, cream of smoked cheese and ryebread crumble</i>	165,-
Okseterrine med brændte løgskaller, frisk trøffel og trøffelsauce <i>Ox terrine with burnt onion shells, winter truffle and truffle sauce</i>	185,-
Let røget andebryst med fois gras æbleskive, endive, kastanje og kirsebærpuré <i>Lightly smoked breast of cannet with fois gras "æbleskive", endive, chestnut and cherry puree</i>	195,-
Grillet Iberico gris med syltet trompetsvamp, rosenkål og æblepuré <i>Grilled Iberico pork with pickled mushroom, brussel sprouts and apple puree</i>	185,-

Sødt og ost / Sweets and cheeses

Udvalg af oste med garniture <i>Selection of cheeses with garniture</i>	130,-
Passionsfrugt iscreme med hvid chokolade og yoghurt <i>Passionfruit ice cream with white chocolate and yoghurt</i>	130,-
Petit fours <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

Vin / Wine

Bobler / Bubbles

Leclerc Briant, Reserve brut, Chardonnay, Champagne	140,- / 950,-
Crémant de Bourgogne Louis Bouillot, Grande Reserve, Bourgogne	700,-

Hvidvine / White wine

2016 Mosel, Trocken, Rosenhof, Riesling	85,- / 400,-
2015 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Sauvignon Blanc	95,- / 450,-
2015 Meursault, Le Grands Charrons, Chateau de Citeaux, Chardonnay	185,- / 850,-
2015 Kamptal, Stein, Weingut Jurtschitsch, Grüner Veltliner	450,-
2014 Chablis, Laroche, Chardonnay	500,-
2014 Sancerre, Les Grand Rochoy, Domaine Laporte, Sauvignon Blanc	650,-
2013 Toscana, Angelo Gaja, Chardonnay / Sauvignon Blanc	650,-
2012 Bordeaux, Graves, Chateau Rahoul, Semillon/Sauvignon Blanc	950,-
2012 Loire, Fidés, Eric Morgat, Chenin Blanc	1.100,-
2012 Bourgogne - Corton, Grand Cru, Lecien Le Moine, Chardonnay	1.900,-
2014 Bourgogne - Puligny-Montrachet 1. Cru Champ Gain, Francois Carillon, Chardonnay	2.000,-
2011 Bourgogne - Batard-Montrachet, Grand Cru, Lecien Le Moine, Chardonnay	2.600,-

Rødvine / Red wine

2013 Marlborough NZ, Tinpot Hut, Pinot Noir	110,- / 500,-
2013 Côtes-du-Rhône, Parallele 45, Poul Jaboulet Aïne, Grenache/Syrah	85,- / 400,-
2013 Piemonte - Barbaresco, Asili, Ca' del Baio, Nebbiolo	165,- / 650,-
2013 Mosel, Barrique Trocken, Rosenhof, Spätburgunder	450,-
2014 Mendocino County, Parducci, Pinot Noir	500,-
2011 Rioja, Reserve, Luis Canas, Tempranillo	500,-
2013 Washington State, H3 Le Chevaux, Columbia Crest, Syrah/Merlot	500,-
2013 Bourgogne - Santenay, 1. Cru Clos Rousseau, Bouchard Aïnes & Fils, Pinot Noir	800,-
2012 Brunello de Montacino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaia, Sangiovese	950,-
2013 Chaeaneuf, Exceptionelle, Quiot, Grenache/Syrah m.f.	975,-
2008 Bordeaux - Pauillac, 5. Cru Classé, Chateau Batailley, Cabernet Sauvignon/Merlot	1.200,-
2012 Bourgogne - Morey-Saint-Denis, 1. Cru Les Ruchots, Pierre Amiot et Fils, Pinot Noir	1.300,-
2012 Bourgogne - Gevrey Chambertin, 1. Cru Les Combottes, Pierre Amiot & Fils, Pinot Noir	1.800,-
2012 Chateauneuf Du Pape, Arioso, Rotem & Mounir Saouma, Grenache/Syrah M.F.	2.200,-
2012 Bourgogne - Clos De Vougeot, Grand Cru, Lucien Le, Pinot Noir	2.600,-