

MENU

5 retter som kokken bestemmer for 250/person
Serveres family style og skal vælges af hele bordet
Retterne serveres når de er klar fra køkkenet og i et raskt tempo

À LA CARTE

Retterne er delevenlige og serveres når de er klar fra køkkenet og i et raskt tempo

Focaccia med siciliansk olivenolie og tapenade på Taggiasca oliven 65

Blancherede hvide asparges, norske rejer, asparges emulsion, syltede sennepskorn og luftig hollandaise med urter 115,-

Grillede grønne asparges, mojo verde, røgede mandler, citron gelé og revet karamelsten fra Arla unika 95,-

Stracciatella med confiteret fennikel, fennikel vinaigrette, ristede pistacienødder og bronzefennikel 115

Grillet porre med syltet kartoffel, ristede hasselnødder, persille og cremet sauce på gammel knas og Vadouva 95

Klassisk tomatsuppe, fuldfed creme fraiche, garam masala og croutons 105

Saltbagt selleri, taggiasca oliven, puffed kartofler og brunet smørsauce med salvie 95

Grillede gulerødder, gedeost, valnødder og creme på røde peberfrugter, granatæble og spidskommen 115

Vesterhavstorsk, sort hvidløg, sprød sesam, cremet kartoffelmos og sauce på linemuslinger 145

DESSERT & OST

Panna cotta smagt til med rom og vanilje, olivenolie og mandarin 95

Saftig mazarinkage med appelsin marineret i hibiscus, krystalliseret hvid chokolade, luftig yoghurt og lakrids 105

3 oste med kompot og sprødt 85

Venligst kontakt personalet ved allergier

MENU

5 dishes - Chef's choice - 250/guest.

Served family style and must be chosen by the whole table.

The dishes are served when they are ready from the kitchen and at a fast pace.

À LA CARTE

The dishes are shareable and are served when they are ready from the kitchen and at a fast pace.

Focaccia with Sicilian olive oil and Taggiasca olive tapenade 65

Blanched white asparagus, Norwegian shrimps, asparagus emulsion, pickled mustard seeds and hollandaise with herbs 115

Grilled green asparagus, mojo verde, smoked almonds, lemon gel and grated caramel stone from Arla unika 95,-

Stracciatella with confit fennel, fennel vinaigrette, roasted pistachio nuts, and bronze fennel 115

Creamy tomato soup, sour cream, garam masala, sourdough croutons 105

Grilled leek with pickled potato, roasted hazelnuts, parsley and creamy sauce on Gammelknas cheese and Vadouva 95

Slow roasted carrots, walnuts, danish goat cheese, muhammara and mint 115

Salt-baked celery, taggiasca olives, puffed potatoes and browned butter sauce with sage 95

Western cod, black garlic, crispy sesame, creamy mashed potatoes and a sauce on mussels 145

DESSERT & CHEESE

Panna cotta flavored with rum and vanilla, lemon tea, olive oil and tangerine 95

Juicy mazarin cake with orange marinated in hibiscus, crystallized white chocolate, airy yogurt and licorice 105

3 cheeses with compote and crisp bread 85

Please let us know if you have any allergies

MORGEN

9.00-11.30 / bestil i baren

Surdejsbrød med Gammelknas, sydesaltsmør og kompot 55

Græsk yoghurt med granola, kompot, frugt og olivenolie 65

Croissanter og bagværk – se udvalg i baren.

FROKOST

11.30-15.00 / bestil i baren

Stegte østershatte og syltede skalotteløg rørt med gæremulsion, toppet med ristede hasselnødder på grillet surdejsbrød 95

Varmrøget lakserillette med fynsk rygeost, glaskål, dild og mizuna på grillet surdejsbrød 115

Salat med melon, agurk, gedefriskost, og grønt. Serveres med brød 95

Klassisk tomatsuppe, fuldfed creme fraiche, garam masala og crouton 95

Stracciatella med bitre salater, ristede pinjekerner og lagret balsamico. Serveres med brød 105

Arme riddere – Sød french toast på Brioche med rå marineret blodappelsin og skum på græsk yoghurt 85

SNACKS

Sardiner på dåse med grillet surdejsbrød, mayo og citron 95

Ristede hasselnødder 45

Saltristede mandler 45

Foccacia med siciliansk ekstra jomfru olivenolie 45

Grønne eller mørke Lucques oliven 45

Venligst kontakt personalet ved allergier

BREAKFAST

9.00-11.30 / order in the bar

Sourdough bread with Gammelknas cheese, pan salt butter and compote 55

Greek yogurt with granola, fruit, compote and olive oil 65

Croissants and cakes – see our selection in the bar.

LUNCH

11.30-15.00 / order in the bar

Fried oyster hats and pickled shallots with yeast emulsion and topped with roasted hazelnuts on grilled sourdough bread 95

Warm smoked salmon rilette with dill and mizuna on grilled sourdough bread 115

Salad with melon, cucumber, fresh goat's cheese and greens. Served with bread 95

Classic tomato soup, full-fat sour cream, garam masala and crouton 95

Stracciatella with bitter salads, roasted pine nuts and aged balsamic vinegar. Served with bread 105

Sweet French toast of Brioche with raw marinated blood orange and foam on Greek yogurt 85

SNACKS

Canned sardines with grilled sourdough bread, mayo and lemon 95

Roasted hazelnuts 45

Salt-roasted almonds 45

Focaccia with Sicilian extra virgin olive oil 45

Green or dark Lucque olives 45

Please let us know if you have any allergies