

MENU / INDENDØRS

5 retter som kokken bestemmer for 275 / person
Serveres family style og skal vælges af hele bordet
Retterne serveres, når de er klar fra køkkenet og i et rask tempo

À LA CARTE

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

Focaccia med siciliansk olivenolie og tapenade på Taggiasca-oliven 65,-

Grillet hjertesalat med Oberras cæsardressing, hvid ansjos, sprød pangrattato og parmesan 95,-

Krabbe i brunet smør og ponzu med fermenteret hvidløg, syltet sennep og kartoffelskum 125,-

Nye danske kartofler med cremet gærmayo, saftige granatæblekerner, frisk karse og sumak 105,-

Stracciatella med grillet squash, danske ærter og løvstikke 125,-

Grillet porre, syltet kartofler, persillemayo, vesterhavssost, ristede hasselnødder og vadouvan sauce 115,-

Bagte gulerødder, gedeost, valnødder og creme på røde peberfrugter, granatæble og spidskommen 125,-

Bagt Vesterhavstorsk med tomatsovs, selleri, artiskok, bagte tomater og Taggiasca-oliven 155,-

DESSERT & OST

Jordbærtærte med hybenrose, hvid chokolade og vanilje 105

Saftig mazarinkage med bagt rabarber, stjerneanis, krystalliseret hvid chokolade & luftig yoghurt 105

3 oste med kompot og sprødt 95

Venligst kontakt personalet ved allergier

MENU / INSIDE

5 dishes - Chef's choice - 275 /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,-

Grilled heart lettuce with Oberras caesar dressing, white anchovy, crispy pangrattato and parmesan cheese 95,-

Snow crab in browned butter and ponzu with fermented garlic, pickled mustard and potato foam 125,-

New Danish potatoes with creamy yeast mayonnaise, juicy pomegranate, fresh cress & sumak 105,-

Stracciatella with grilled squash, Danish peas and lovage 125,-

Grilled leek, pickled potatoes, parsley mayo, "Vesterhavs" cheese, roasted hazelnuts, and vadouvan sauce 115,-

Slow roasted carrots, walnuts, danish goat cheese, muhammara and mint 125,-

Danish cod with tomato sauce, sellery, artichoke, baked tomatoes and Taggiasca olives 155,-

DESSERT & CHEESE

Strawberry tart with rosehip, white chocolate and vanilla 105,-

Juicy mazarin cake with baked rhubarb, star anise, crystallized white chocolate & yogurt mousse 105,-

3 cheeses with compote and crisp bread 95,-

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

11.30-14.00 / bestil i baren

Aspargessalat med mojo verde, skalotteløg og ristede pistacienødder på grillet surdejsbrød 105

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

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

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

Klassisk rødgrød med fløde fra Arla Unika og thai basilikum 85

SNACKS

Sardiner på dåse med grillet surdejsbrød, mayo og citron 95

Ristede hasselnødder 45

Saltristede mandler 45

Foccacia med siciliansk ekstra jomfru olivenolie 55

Grønne eller mørke Lucques oliven 55

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

11.30-14.00 / order in the bar

Green asparagus in mojo verde with roasted pistachio nuts and shallots on grilled sourdough 105

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

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

Classic Danish 'Rødgrød' with double cream from Arla Unika and thai basil 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 55

Green or dark Lucque olives 55

Please let us know if you have any allergies

SØNDAGSMENU

9.00-15.00 / bestil i baren

Surdejsbrød med Gammelknas, sydesaltsmør og kompot 55

Græsk yoghurt med granola, kompot, frugt og olivenolie 65

Sardiner på dåse med grillet surdejsbrød, mayo og citron 95

Croissanter og bagværk – se udvalg i baren.

11.30-15.00 / bestil i baren

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

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

Køkkenet lukker kl. 15.00

SNACKS

Ristede hasselnødder 45

Saltristede mandler 45

Grønne eller mørke Lucques oliven 55

Venligst kontakt personalet ved allergier

SUNDAY MENU

ALL DAY

9.00-15.00 / 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

Canned sardines with grilled sourdough bread, mayo and lemon 95

Croissants and cakes – see our selection in the bar.

FROM 11.30

11.30-15.00 / order in the bar

Smoked salmon rillette with dill and mizuna on grilled sourdough bread 115

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

Kitchen closes 15.00

SNACKS

Roasted hazelnuts 45

Salt-roasted almonds 45

Green or dark Lucque olives 55

Please let us know if you have any allergies