

## MENUEN

5 retter som kokken bestemmer for 285 / person  
7 retter, aperitif og vin menu 875 / person

### À LA CARTE

- Focaccia med siciliansk olivenolie og grønne Nocellara del Belice oliven 65
- Friterede østershatte, frisk trøffel og mayo 125
- Koldrøget Fynbo laks, urtecreme, ristede valnødder, grønne skud og piment olie 130
- Kartofler med gærmayo, granatæble, karse og sumak 115
- Stegt palmekål med ristede hasselnødder, Pecorino og kapers 105
- Saltbagte rødbeder, fuldfed creme fraiche, ristede kerner og estragon 105
- Ristet blomkål med miso, peanuts, grillet spinat og Vesterhavsost 125
- Brandade, fennikel, brunet smør og kapers 125
- Dampet Vesterhavstorsk med jordskokkecreme, æble og jomfruhummerbisque 185

### DESSERT & OST

- Vinterkage med syltede kirsebær og hvid chokolade 95
- Klassisk citronfromage, med solbær, flødeskum, mandelkrokant, og bronzefennikel 95
- 3 oste med kompot og sprødt 95

## THE MENU

5 dishes - chef's choice - 285 / guest  
7 dishes, aperitif and wine menu 875 / guest

### À LA CARTE

- Focaccia with Sicilian olive oil and green Nocellara del Belice olives 65
- Fried oyster mushrooms, fresh truffle and mayo 125
- Cold smoked salmon, herb cream, roasted walnuts and piment oil 130
- Potatoes with creamy yeast mayonnaise, juicy pomegranate, fresh cress & sumac 115
- Fried Tuscan kale with roasted hazelnuts, Pecorino and capers 105
- Salt-baked beetroot, full-fat sour cream, roasted seeds and tarragon 105
- Roasted cauliflower with miso, peanuts, grilled spinach and Vesterhavs cheese 125
- Brandade, fennel, browned butter and capers 125
- Steamed cod with artichoke cream, apple and langoustine bisque 185

### DESSERT & CHEESE

- Winter cake with cherries and white chocolate 95
- Lemon fromage with blackcurrant, whipped cream, almond crunch, and fennel tops 95
- 3 cheeses with compote and crisp bread 95