

MENUEN

5 retter som kokken bestemmer for 285 / person

7 retter, aperitif og vin menu 875 / person

À LA CARTE

Østers med vinaigrette på hvidløgseddike, æble, skalotteløg, olivenolie 3 stk 120 / 6 stk 200

Foccacia 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 gær Mayo, 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 jomfruummerbisque 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

Oysters with vinaigrette on garlic vinegar, apple, shallot, olive oil 3 pcs 120 / 6 pcs 200

Foccacia 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