

AFTENMENU

Jomfruhummer med creme af foie gras, bladselleri og valnødder

Pocheret rødtunge med kartoffel, løjrom og røget muslingesauce

Blæksprutte med mandler, oliven og trøffel*

Vilde svampe med æggeblomme, sprødt brød og sauce af vesterhavsost*

Grillet Iberico gris med løg, bønner og fermenteret hvidløg

Stegt gråand med selleri, enebær og andesky

Brombær med mælkechokolade og macarons

5 retter 655

7 retter 855

Retter markeret med * indgår i 7 retters menuen – 7 retter er ikke tilgængelig efter kl. 21.00

VINMENU

2016 "Kritt" Marc Kreydenweiss, Alsace

2013 "Viré-Clessé" Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne

2016 "Côte de Caillot" Domaine de la Borde, Jura

NV "Cuvée 741" Jacquesson, Champagne

2015 "Auxey-Duresses" Domaine Matrot, Bourgogne

2015 "Rosso di Montalcino" Il Marroneto, Toscana

2009 "Steinbach" Auslese, Weingut Schloss Sommerhausen, Franken

5 vine 655

7 vine 855

EN AFTEN PÅ KANALEN

Champagne og snacks

7 retters menu

Vinmenu

Filtreret vand

Kaffe med søde sager

1975,-

A LA CARTE

FORRETTER

Stegt jomfruhummer med efterårs kål, salater og mandler	235
Caviar med kartoffelcreme, hjertemuslinger og macadamianødder	295
Stegt foie gras med løg, solbær og sauce af lang peber	210

HOVEDRETTER

Grillet dansk hummer med bønner, løg og sauce American	325
Havtaske med vilde svampe, cremet æggeblomme og sprødt brød	295
Dådyrryg med peber, kartoffel og løg	345

OSTE & DESSERTER

36 måneders Comté med trøffel, macadamianødder og syltede svampe	175
Udvalg af ost med rugbrød og syltede sager	160
Brombær med mælkechokolade og macarons	125
Æble med hasselnød og citrus urter	120