

TA
RN
ET

AFTEN

TÅRNETS AFTENMENU
6. januar til og med den 10. marts

SNACK

Friterede rispapir	55
hummer - kimchi emulsion	
Vandbakkelse - vegetarisk	75
måneskærscreme og tørret kirsebær	
Sprød Duroc	65
fermenterede peber og karse	

FORRETTER

Smørbønner - vegetarisk	120
syltede porre, sifonsku af kimchi og vesterhavsost	
Gravad andebryst	130
knoldgaltetand, kålskud og fermenterede hvidløgs teriyaki	
Kulmule ceviche	130
saltede stikkelsbær, grønkål og østersfløde	

HOVEDRETTER

Oksetværreb	235
fermenterede peber, rødvinsglace, paradiskorn, løvstikke og escargots	
Stegt Torsk	235
porre, sort kardemomme, hasselnød og Duroc – muslingesauce	
Knoldselleri - vegetarisk	220
enoki, karamelsyltede selleri og sauce på ristet kastanje, brunet smør og vesterhavsost	

Til alle hovedretter serveres

Grov kartoffelkompot med misosmør og urter

TÅRNETS AFTENMENU
6. januar til og med den 10. marts

DESSERTER & OST
bedes være bestilt inden kl. 21.15

Æbletærte	120
ristet høis og vallekaramel	
Yuzucurd	120
yoghurtsorbet og fennikelblomst	
-	
Sirius blåskimmelost	120
dypet i calvados, serveret med valnøddebrød og æblekompot	
-	
Kaffesæt	139
- Kaffe/the, 3 cl avec og 2 hjemmelavede petit fours	
- <i>Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau</i>	



Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation "Foodprint Nordic". Ønsker du ikke at bidrage, giv venligst besked ved betaling.