

FASAN FRB // KBH GÅRDEN

FASANEN

5 retter

HIRAMASA

Courgette - Blåmusling - Myoga

KAMMUSLING

Tomat - solbærblade - fingerlime

KALV

Persille - kål - miso

HAVTASKE

Artiskokker - Lardo - Kantareller

HINDBÆR

Macadamia - figenblad - hibiscus

850,-

Én på Fasanen

Menu – vinmenu – vand

1600,-

Juicemenu

375,-



Der tages forbehold for ændringer i menuen

FASAN

FRB // KBH

GÅRDEN

FORRETTER

Nye danske majs med polenta, syltede kantareller, Ponzu og skum af Comté

Dansk sort hummer med blodferskner, syltet fennikel, basilikum & straciatella

Kammuslinger med tomater, solbærblade, fingerlime & beurre blanc med havtornolie

Kogt spidskål, kokosmælk, purløg, pistacie og caviar fra Antonius

Kalv med persillecreme, grøn chili, kålsud & miso sauce

HOVEDRETTER

Fladfisk bagt med røget smør, artiskokker, kantareller, tomater & sauce barigoule

Côte de øf fra Troldegården med nye porre, syltede grønne tomater & sauce på 'Nduja

DESSERTER

Danske hindbær, macadamianødder, iscreme på figenblade, hibiscus & lun hindbærsauce

Vilde blåbær med syltede valnødder, flødekaramel, Kombu tang olie & rugbrødsiscreme

LIDT EKSTRA

Fasangårdens ostebord med brød og kompot 3 stk. 165 5 stk. 220

Kaffe & Petit four 110

3 retter
500,-

4 retter
650,-

Vinmenu – Vand
950,-

Vinmenu – Vand
1250,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen