

AFTEN – À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

Snacks

- Popcorn med tørret miso og malt
Popcorn with dried miso and malt DKK 55
- Sprødt kyllingskind med svampemayonnaise, karse og estragon
Crispy chicken skin with mushroom mayonnaise, cress and tarragon DKK 65
- Friteret jordskok med creme fraiche, urtestilke and kaviar
Fried artichoke with creme fraiche, herb stalks and caviar DKK 75

Forret

- Stegt blæksprutte med salsa macha, græskar, havesyre og sortkål
Squid with salsa macha, pumpkin, sorrel and black kale DKK 145
- Bagt rødbede med kirsebær, estragon og gedeost (vegetarisk)
Baked beetroot with cherries, tarragon, and goat cheese (vegan) DKK 125
- Ristede kartofler med XO sauce, løgchips og røget kartoffelskum (A)
Roasted potatoes with XO sauce, onion crisps and smoked potato foam (A) DKK 130

Hovedret

- Stegt andebryst med bagte løg, sauce med andehjerter, urter og solbær
Duck breast with baked onions, sauce with duck hearts, herbs and blackcurrant DKK 255
- Torsk med grøn urteskorpe og fiskefrikassé med hjertemuslinger, hvide bønner og porre
Cod with green herb crust and fish fricassee with cockles, white beans and leeks DKK 255
- Fylgte morkler med selleri, syltede trompetsvampe og hasselnødder
Stuffed morels with celery, pickled chanterelles, and hazelnuts DKK 235

OST & DESSERT

Kl. 17.30 – 21.45

Ost & dessert

- Blommer med rom og rosinmousse, rosmarin og Bastogne-tuille DKK 125
Plums with rum and raisin mousse, rosemary and Bastrogne tuille
- Græskarmazarin med olivenolie og is med græskarkernenougatine DKK 125
Pumpkin mazarin with olive oil and ice cream with pumpkin seed nougatine
- Altesse-ost med hyben, havtorn og løg DKK 110
Altesse cheese with rosehip, sea buckthorn and onion

Side

Stegte gulerødder med peberrodsyoghurt, frisk peberrod, boghvede, fennikel og sumak
Roasted carrots with horseradish yoghurt, fresh horseradish, buckwheat, fennel and sumac

Brød og smør

Maltboller med fennikelfrø
Malt buns with fennel seeds.

Pisket smør med kompot på æbleeddike, æbler, løg og lardo fra Troldgården
Whipped butter with compote of apple, vinegar, onions and lardo from Troldgården