

FASAN FRB // KBH GÅRDEN



FASANEN

Hiramasa

Courgette - Blåmusling - Myoga

Kammusling

Tomat - Solbærblade - Fingerlime

Kalv

Persille - Kål - Miso

Havtaske

Artiskokker - Lardo - Kantareller

Hindbær

Macadamia - Figenblad - Hibiscus

850

—

EN PÅ FASANEN

Menu – Vinmenu – Vand

1600

Juicemenu

375

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

Poussin en Crepinette med kål, spæd knoldselleri, crème fra valnødder og rødvinssauce med peber

DESSERTER

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

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

3 retter 500 / inkl. vinmenu og vand 950

4 retter 650 / inkl. vinmenu og vand 1250

LIDT EKSTRA

Fasangårdens ostebord med brød og kompot
3 oste 165 / 5 oste 220

Kaffe & Petit four
110