

# FASAN FRB // KBH GÅRDEN



## FASANEN

### HIRAMASA

Courgette - Blåmusling - Myoga

### KAMMUSLING

Tomat - Solbær - Beurre Blanc

### MAJS

Polenta - Comté - Ponzu

### DÅDYR

Persille - Kål - Miso

### BLOMMER

Pistacie - Figenblad - Madeira

850

—

## EN PÅ FASANEN

Menu – Vinmenu – Vand  
1600

Juicemenu

375

# FASAN FRB // KBH GÅRDEN



## FORRETTER

Dansk sort hummer med blodferskner, syltet fennikel, basilikum & stracciatella  
Kammuslinger med tomater, solbærblade, fingerlime & beurre blanc med havtornolie  
Nye danske majs med polenta, syltede sort trompet, Ponzu & skum af Comté  
caviar fra Antonius med spidskål, kokosmælk, purløg & pistacie  
Kalv med persillecreme, grøn chili, kålskud & miso sauce

## HOVEDRETTER

Slethvar bagt med røget smør, artiskokker, kantareller, tomater & sauce barigoule  
Poussin en Crepinette med spæd knoldselleri, creme på valnødder & rødvinssauce med langpeber

## DESSERTER

Danske hindbær, macadamianødder, iscreme på figenblade, hibiscus & lun hindbærsaucé  
Brombær med syltede valnødder, flødekaramel, Kombu tang olie & rugbrødsiscreme

3 retter 500 / inkl. vinmenu og vand 950

4 retter 650 / inkl. vinmenu og vand 1250

## LIDTEKSTRA

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

Kaffe & Petit four  
110