

# AFTEN

---

## 3 RETTERS MENU

**DKK 750**

Bobler

Glera, Bosco Viticultori, Spumante, Veneto, Taltalien

Forret - Starter

Laks med yuzu, sesam, ramsløg, friskost

*Cured salmon, yuzu, sesame, ramson and cream cheese*

Chardonnay, Vin du France, Loire, Frankrig

Hovedret - Main

Grisebryst, løg, æble, ristet hønseglace

*Pork breast, onion, apple, roasted chicken glace*

Merlot, Vin Du France, Loutedoc, Frankrig

Dessert

Risalamande, amarena, mandler, hvid chokolade

*Risalamande, amarena, almonds, white chocolate*

Filtreret vand

*Filtered water*

Tilkøb af avec og kaffe

Add avec or coffee

# AFTEN – À LA CARTE

---

Kl. 17.30 – 21.00

## Snacks

|   |        |
|---|--------|
| Brændte mandler, rosenpeber og Timutpeber<br><i>Candied almonds, pink pepper and Timut pepper</i> | DKK 55 |
| Æbleskive, havgus, laurbær og mayonnaise<br><i>"Æbleskive", havgus, bayleaf and mayonnaise</i>    | DKK 75 |
| Flæskesvær, eddikemalto og rødkål<br><i>Pork rinds, malt vinegar and red cabbage</i>              | DKK 65 |

## Forret - Starter

|   |         |
|---|---------|
| Braiseret julesalat, pære, blå ost, valnød og vinaigrette<br><i>Braised endive, pear, blue cheese, walnut and vinaigrette</i> | DKK 125 |
| Rimmet laks, yuzu, sesam, ramsløg og friskost<br><i>Cured salmon, yuzu, sesame, ramson and cream cheese</i>                   | DKK 135 |
| Kåldolme, and, enebær og consommé<br><i>Kale dolmas, duck, juniper and consommé</i>   | DKK 130 |

## Hovedret - Main

|  |         |
|--|---------|
| Grisebryst, løg, æble og ristet hønseglace<br><i>Pork breast, onion, apple, roasted chicken glaze</i>                              | DKK 255 |
| Kuller, skorzonerødder, porre, miso og brunet smørhollandaise<br><i>Haddock, salsify, leeks, miso and brown butter hollandaise</i> | DKK 255 |
| Jordkok, morkel, comté, hasselnød og dadel<br><i>Jerusalem artichoke, morel, comté, hazelnut and dates</i>                         | DKK 235 |

# OST & DESSERT

---

Kl. 17.30 – 21.45

## Ost & dessert – Cheese and dessert

|   |         |
|---|---------|
| Risalamande, amarena, mandler og hvid chokolade<br><i>Risalamande, amarena, almonds and white chocolate</i> | DKK 125 |
| Malt beignet, æble og saltkaramelis<br><i>Malt beignet, apple and salted caramel ice cream</i>              | DKK 125 |
| Havgus, Pain d'épices og pære<br><i>Havgus, Pain d'épices and pear</i>                                      | DKK 110 |

## Side - Sides

Rodfrugt, rosmarin, salvie, malt og brunet smør  
*Root vegetables, rosemary, sage, malt and brown butter*

## Brød og smør – Bread and butter

Brioche, enebær, rygeost og smør  
*Brioche, juniper, smoked cream cheese and butter*