

SNACKS

SNACKS

Kikærte med hummus & dukkah <i>Chickpeas with hummus & dukkah</i>	DKK 55
Squashblomst med salvie, citron og ricotta <i>Squash flower with sage, lemon & ricotta</i>	DKK 75
Saltet canalle med dild, dobbel fraiche og caviar <i>Salted canalle with dill, double fraiche & caviar</i>	DKK 85
Blandede oliven marinert i citron & urter Mixed olives marinated with lemon & herbs	DKK 55

APERITIFS

Spumante – Italien - NV - Øko/vegan 10,5%	1 glas DKK 80
Rosé bobler – Frankrig - NV -HVE 10,7%	1 glas DKK 95
Champagne – Frankrig - NV - Locret 1. Cru – HVE 12%	1 glas DKK 120
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i>	DKK 105
Tårnets Spritz <i>Spumante, passionsfrugt, vodka</i> <i>Spumante, passionfruit, vodka</i>	DKK 105

Vi tilbyder et større udvalg af cocktails. Spørg venligst tjeneren
Please ask your waiter if you want our cocktail list

À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

FORRET - STARTER

Vichysoise med confiteret kartoffel & ramsløgsblomster <i>Vichysoise with potatoes confit & ramsel flowers</i>	DKK 125
Jomfruhummer med tomat, sechuan peber & escabeche <i>Norwegian lobster with tomatoes, sechuan peber & escabeche</i>	DKK 145
Røget hellefisk med stikkelsbær, agurk & wasabi <i>Smoked halibut with gooseberries, cucumber & wasabi</i>	DKK 135

HOVEDRET- MAIN COURSE

Cote de porc fra Troldgården med ærter, citron, kapers og peberrod <i>Cote de porc from Troldgården with peas, lemon, capers & horseraddish</i>	DKK 255
Stegt makrel med peber teriyaki, radiser & bladbeder <i>Fried mackerel with peber teriyaki, radish & charts</i>	DKK 245
Grillet sommerkål med kantareller, majs, estragon & efterglød <i>Grilled cabbage with chanterelles, corn, tarragon & danish firmchesse "efterglød"</i>	DKK 235

Tilbehør til alle hovedretter –Sides included in all main courses

Salat med mormor fløde, sprøde grøntsager & grøn olie
Salat with sour creme, crisp vegetables & a green oil.

OST & DESSERT

Jordbær med hyldebloomst, kæremælk sorbet & vanilje <i>Strawberries with elderflower, buttermilk sorbet & vanilla</i>	DKK 120
Kirsebær med hvid chokolade og lakrids panna cotta, & sød malt <i>Cherries with white chokolade and liquorice panna cotta, & sweet malt</i>	DKK 120
Kry med filodej, sesam & blommer <i>Kry with filo pasty, sesame & plums</i>	DKK 110

Hos Meyers i Tånet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic.

Ønsker du ikke at bidrage, så giv venligst besked ved betaling.

Vi imødekommer allergener, så længe i blot oplyser personalet om dette.

AFTEN

3 RETTERS MENU / vælges af hele bordet

3 COURSE SET MENU / must be chosen by the entire table

DKK 750

Inkl. et glas bobler, to glas vin & filtreret vand m/u brus

Incl. one glass of bubbles, two glasses of wine & filtered water

Forret / Starter

Jomfruhummer med tomat, sechuan peber & escabeche
Norwegian lobster with tomatoes, sechuan peber & escabeche

Hovedret / Main

Cote de porc fra Troldgården med ærter, citron, kapers og peberrod
Cote de porc from Troldgården with peas, lemon, capers & horseraddish

Salat med mormor fløde, sprøde grøntsager & grøn olie
Salat with sour creme, crisp vegetables & a green oil.

Dessert

Jordbær med hyldebloomst, kærnemælk sorbet & vanilje
Straberries with elderflower, buttermilk sorbet & vanilla

KAFFE & SØDT

Kl. 17.30 – 21.45

Petit Four

To stk. DKK 45

Franske vafler med kaffe smørcreme

French waffles with coffee buttercreme

Hvid chokolade med knas

White chocolate with crumble

Kaffesæt /Coffee set

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, to petit fours & 3cl alm. avec -

cognac, calvados eller baileys

Optional coffee or tea, two petit fours & 3cl avec -

cognac, calvados or baileys

3cl fra DKK 95

Avec fra øverste hylde

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge. Der står en kort beskrivelse og pris på hver flaske

- In the cabinet of 'Tårnet', we have different avecs, please have a look.

A short description and prices are labeled on each bottle