

Aftenmenu

17:00 – 21:00

Velkomstbobler · 59

Anna de Codorniu

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt.

Snacks & velkomstbobler · 89

Sprødt med dip, saltede mandler og oliven i marinade
(*min. 2 kuørter*)

Sæsonmenu · 350

Jomfruhummerbisque

Hvid fisk - ørredrogn - løvstikke

Pouissin

Hønsecreme - gulerødder - vadouvan karry - nye kartofler

Pavlova

Sommerbær - koldskål - hvidvin - mynte

Tilhørende vinmenu · 245

Granmenu · 455

Carpaccio af ribeye

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Oksemørbrad

Cremeret kål - fritter

Vælg mellem bearnaise-, peber eller rødvinssauce

Friskrevet trøffel +40

Crémé Brûlée

Variation af blåbær

Tilhørende vinmenu · 315

3 retters menu

17:00 – 21:00

2 retters menu · 315

3 retters menu · 375

Forretter · 115

Jomfruummerbisque

Hvid fisk - ørredrogn - løvstikke

Tuntatar

Mango - soya - jalapeno - koriander - masago

Carpaccio af ribeye +30

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Caviar +100

Hovedretter · 210

Helleflynder

Blomkål - kørvel - mandler - persillecreme

Pouissin

Hønsecreme - gulerødder - vadouvan karry - nye kartofler

Oksemørbrad +80

Cremet kål - fritter

Vælg mellem bearnaise, peber- eller rødvinssauce

Friskrevet trøffel +40

Desserter · 100

Pavlova

Sommerbær - koldskål - hvidvin - mynte

Danske jordbær

Piskefløde - vaniljeis

Cremé Brûlée

Variation af blåbær

Udvalg af danske oste

Sveske - sprødt