

# Menukort

## **Frokost - Lunch**

11:30 – 16:00

### **Snacks**

**Saltede mandler eller valnødder - Salted almonds or walnuts**

55

**Sprød kylling - Crispy chicken**

Eddikesalt, trøffelmayo & krydderurtestøv

65

**Oscietra Gold Caviar 10g**

Crème fraîche, skallotteløg & spinatvaffel

280

### **Smørrebrød - Open faced sandwich**

**Friteret rødspætte - Fried plaice**

Hollandaise, fennikel crudite & marinerede rejer

145

**Hønsesalat - Chicken salad**

Syltede sennepskorn, bacon crumble & friterede løg

130

### **Salater - Salad**

**Forårssalater - Fresh Lobster Salad**

Hummer, citrus & grønne asparges

225

**Hjertesalat - Heart Salad & Scallops**

Kammusling & søde ærter

225

## Frokost - Lunch

11.30-16.00

### Tatar - Beef Tatar

Rå æggeblomme, aioli & pommes frites

225

### Moules Frites

Hvidvin, fløde & pommes frites

195

### Burger

Bacon, cheddar, løg marmelade & pommes frites

200

### Vegetar Burger

Svampebøf, cheddar & pommes frites

200

## Sødt & Ost - Sweet & Cheese

### Den hvide dame - White Cheese & Truffle

Havgus, trøffel & Rugkiks

255

### Udvalg af oste - Cheese

4 slags oste, serveres med kompot & sprødt brød

140

### Crème Brûlée

Karameliserede mandler & dagens is

110

### Rabarber Trifli - Rhubarb Trifli

Råmarineret rabarber, vanilje & jordbær

125

### Brunsviger

55

### Petit Fours

65

## Aften - Dinner

17:30 – 22:00

### Snacks

**Saltede mandler eller valnødder - Salted almonds or walnuts**

55

**Sprød kylling - Crispy chicken**

Eddikesalt, trøffelmayo & krydderurtestøv

65

**Oscietra Gold Caviar 10g**

Crème fraîche, skallotteløg & spinatvaffel

280

### Klassikere - Classics

16:00 – 22:00

**Forårssalater - Fresh Lobster Salad**

Hummer, citrus & grønne asparges

225

**Hjertesalat - Heart Salad & Scallops**

Kammusling & søde ærter

225

**Moules Frites**

Hvidvin, fløde & pommes frites

195

**Burger**

Bacon, cheddar, løg marmelade & pommes frites

200

**Vegetar Burger**

Svampebøf, cheddar & pommes frites

200

**Crème Brûlée**

Karameliserede mandler & dagens is

110

**Petit Fours**

65

# Menu

17:30 – 22:00

## Snack:

Sprød “krustade” med agurk, æble & rogn - Crisp croustades & roe  
Brød & smør - Bread & Butter

\*\*\*

## Forretter - Starters

**Asparges med kammusling & brunet smør vinaigrette - Asparagus & scallop**  
255,-

*2020 Gelber Muskateller, Weingut Gerhard Wohlmuth, Steiermark, Østrig*

**Helleflynder med hvidvinssauce & urte crouton - Halibut & white wine sauce**  
255,-

*2023 Macon, Aux Scelles, Domaine Marcel Couturier, Bourgogne, Frankrig*

\*\*\*

## Hovedretter - Main courses

**Havtaske stegt på ben med morkel sky - Monkfish & morel sauce**  
245,- / 345,-

*2021 L'Enjouée rouge, Domaine Ogereau, Loire, Frankrig*

**Kildegården okse med løg, løg & løg - Kildegården ox & onion**  
365,-

*2018 Le Haut Medoc de Branaire Ducru, Bordeaux, Frankrig*

\*\*\*

## Ost & Dessert - Cheese & Dessert

**Den hvide dame, Havgus, trøffel & rugkiks - White cheese & truffle**  
255,-

*2023 Arbois Blanc, Savagnin Ouillé, Domaine Rolet, Jura, Frankrig*

**Opus blanc-parfait, sorbet, rabarbersauce & marengs - White chocolate parfait & rhubarb**  
245,-

*2022 Riesling Auslese, Weingut Thörle, Rheinhessen, Tyskland*

\*\*\*

***Friske forårsgrøntsager til 3 retter & a la carte***

**Menu 3 retter 650,-**

**Menu 6 retter 900,-  
Serveres til hele bordet**

**Vin menu 3 vine 495,-**

**Vin menu 6 vine 795**