

#### Fingermad

Cashewnødder med røget salt 50

Bagte sorte og grønne oliven 50

Ostesandwich med bløde løg 60 pr. stk.

Østers pocheret i sin egen skal serveret kold med saft fra umodne jordbær 65 pr. stk.

Tragtkantarel crouton 60 pr. stk.

Gyldne fritter med fennikelpollen og citronmayonnaise 95

+ Let saltet golden selection kaviar 10g. 195

#### Forretter

Cremet svampe kastanje suppe 85

Gulerødder braiserede med basilikum og havtornsaft 110

Grillede rosenkålsblade med grønne pistacie og kaprersblade 125

Rå jomfruummere med yuzu og hibiscus 125

Tatar af okse med sprøde skorzonerrødder og røget soja 155

#### Mellemretter

Bagt knoldselleri med kondenseret kærnemælk 100

Spinat let stuvet med ost og grønkål 115

Ricottagnocchi med havesyre og sort peber 125

Grillet laks med peberfrugt og piment d'espelette 135

Kammusling og kyllingevinger med jomfruummerbisque 135

#### Hovedretter

Pighvar med fennikel ravioli på gryère 295

Gråandebryst med græskar og arabica 245

Kantareller med gråandelår og sennep 185

Pattegris med kartoffelmos og parmesantoast 195

Peberbøf af oksehøjrebsfilet med gyldne fritter 375

#### Ost

Osteudvalg fra nær og fjern med øllebrød 175

#### Sødt

Citrontærte 110

Saltet peberrods smørkaramel 110

Profiteroles med lavendel iscreme og blåbærsaucé 140

Karamelliseret brød med sort kardemomme iscreme 195

Chokolademousse med kokossorbet og kakaosorbet 145