

Fingermad

- Cashewnødder med mild røget salt 50
- Bagte sorte og grønne oliven med citrus og urter 50
- Sandwich med bløde løg og ost 60 pr. stk.
- Lufttørret andebryst crouton med jordkok 60 pr. stk.
- Gyldne fritter med fennikelpollen og citronmayonnaise 85
- + 10 gram let saltet "gold selection" caviar 195

Forretter

- Rå jomfruummere med yuzu og hibiscus 130
- Blæksprutte med broccoliblade og pistacie 125
- Kammusling og kyllingevinger med jomfruummerbisque 140
- Grillet laks med peberfrugt og piment d'espelette 135
- Tatar af okse med sprøde skorzonerrødder og grapefrugt 155

Mellemretter

- Bagt knoldselleri med gurkemejesauce 110
- Gulerødder braiserede med basilikum og blodappelsin 110
- Grillede rosenkålsblade med kapersblade 120
- Spinat let stuvet med grønkål og valnødder 125
- Ricottagnocchi med havesyre og sort peber 125

Hovedretter

- Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295
- Kylling med bøgehatte og kastanjesauce 195
- Grillet lammehjerte med rødbeder og skovsyre 190
- Pattegris med kartoffelmos og parmesantoast 195
- Trækulsgrillet peberbøf af oksehøjrebsfilet med gyldne fritter 375

Ost

- Osteudvalg fra nær og fjern med sprød vaffel 175

Sødt

- Citrontærte med matcha the 110
- Profiteroles med lavendel iscreme og blåbærsauce 140
- Saltet peberrods soja smørkaramel 110
- Karamelliseret brød med sort kardemomme iscreme 195
- Chokolademousse med kokossorbet og kakaosorbet 145