

Fingermad

- Cashewnødder med mildt røget salt 50
- Grønne oliven og sorte oliven bagt med citrus og urter 50
- Sprød sandwich med bløde løg og ost 60 pr. stk.
- Østers pocheret og serveret kold med kiwisoft 65 pr. stk.
- Lufttørret andebryst 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
- Blæksprutter med broccoliblade og sort kål 125
- Morkelspejlæg med pattegris og jomfruummerbisque 135
- Grillede pigsvampe med kyllingevinger og andesky 125
- Tatar af okse med sprøde skorzonerrødder og grapefrugt 155

Mellemretter

- Bagt knoldselleri med gurkemejesauce 110
- Porre med jalapeno og umoden jordbærsaft 110
- Grillede rosenkålsblade med kapersblade og pistacie 115
- Spinat let stuvet med grønkål og valnødder 125
- Ricottagnocchi med havesyre og sort peber 120

Hovedretter

- Rødfisk med peberfrugt og piment d'espelette 225
- Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295
- Kylling med kartoffelmos og parmesantoast 195
- Grillet lammehjerte med rødbeder og skovsyre 190
- Trækulsgrillet peberbøf af oksehøjrebsfilet med bitre salater 375

Ost

- Osteudvalg fra nær og fjern med sprød vaffel 175

Sødt

- Bergamotcitrontærte med kombu 110
- Saltet peberrods soja smørkaramel 120
- Profiteroles med lavendel iscreme og blåbærsaft 140
- Karamelliseret brød med sort kardemomme iscreme 195
- Chokolademousse med kokossorbet og kakaosorbet 145