

Smagen af Bobe
6 serveringer som deleretter
Skal vælges af hele bordet
495

Snacks

Bagte sorte og grønne oliven 50
Cashewnødder med røget salt 50
Grillet broccolistok med kapersblade 50 pr. stk.
Marineret zucchini med lime 50 pr. stk.
Østers pocheret og serveret kolde med kiwi 50 pr. stk.
Porøs toast med saltet ansjossmør 50 pr. stk.

Charcuteri

Lufttørret andebryst med kirsebær 100
Kogt skinke med sennep og syltet agurk 100
Sortfodsskinke 145

Mindre retter

Råkostsalat à la bobé 115
Spinat let stuvet med valnødder og padron 115
Grønne asparges med havesyre og agurkesaft 135
Spejlæg med brændenælder og saltet smør 115
Rå jomfruhummere med yuzu og hibiscus 145
Avocado med letsaltet caviar og mandelolie 195
Saltet laks med peberfrugt og chili 135
Tatar af kalvemørbrad og stenbiderrogn med piment d'espelette 145

Større retter

Grillet makrel med hvide asparges og wasabi 195
Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295
Kammusling og kyllingevinger med jomfruhummerbisque 195
Lammehjerte med røde druer og skovsyre 225
Braiseret svinebryst med morkler og parmesantoast 195
Trækulsgrillet kalvemørbrad med grønne ærter og sort peber 295
Oksehøjrebsfilet dagspris
Pommes frites med fennikelpollen og citron senneps mayonnaise 75

Ost

Oste fra nær og fjern med øllebrød 165
Ostekage med røget ahornsirup 115

Sødt

Hindbær med hindbærsorbet 115
Jordbær med fåremælksyoghurtiscreme 115
Rabarber kandiserede med tomater og kokossorbet 125
Saltet peberrods smørkaramel 115
Karamelliseret brød med sort kardemommeiscreme 195
Chokolademousse med kakaosorbet 130

The taste of Bobe
6 servings as sharing dishes
To be chosen by the entire table
495

Snacks

Baked black and green olives 50
Cashew nuts with smoked salt 50
Grilled broccoli stem with caper leaves 50 a piece
Marinated zucchini with lime 50 a piece
Oysters poached and served cold with kiwi 50 a piece
Porous toast with salted anchovie butter 50 a piece

Charcuterie

Air dried duck breast with cherries 100
Boiled ham with mustard and pickled cucumber 100
Blackfoot ham 145

Smaller courses

Raw salad à la bobé 115
Spinach lightly stewed with walnuts and padron 115
Green asparagus with sorrel and cucumber juice 135
Fried egg with nettles and salted butter 115
Raw langoustine with yuzu and hibiscus 145
Avocado with lightly salted caviar and almond oil 195
Salted salmon with bell pepper and chili 135
Tartare of veal tenderloin and lumpfish roe with piment d'espelette 145

Larger courses

Grilled mackerel with white asparagus and wasabi 195
Turbot with fennel ravioli on gruyère 295
Scallop and chicken wings with langoustine bisque 195
Heart of lamb with red grapes and wood sorrel 225
Braised pork belly with morels and parmesan toast 195
Charred veal tenderloin with green peas and black pepper 295
Côte du boeuf daily price
Fries with fennel pollen and lemon mustard mayonnaise 75

Cheese

Cheeses from near and far with øllebrød 165
Cheese cake with smoked maple syrup 115

Sweet

Raspberries with raspberry sorbet 115
Strawberries with sheep's milk yogurt ice cream 115
Rhubarb candied with tomatoes and coconut sorbet 125
Salted horseradish butter caramel 115
Caramelized bread with black cardamom ice cream 195
Chocolate mousse with cacao sorbet 130

Bobbe