

Smagen af Bobe
8 serveringer som deleretter
Skal vælges af hele bordet
595

Snacks

Saltet broccolistok med kapersblade 50 pr. stk.
Bagte rødbeder med rabarber 50 pr. stk.
Grillet søvløg med sennepsfrø 50 pr. stk.
Østers pocheret og serveret kolde med aspargesjuice 50 pr. stk.
Sprød toast med saltet ansjossmør 50 pr. stk.
Røget sild med sort pebermayonnaise 50 pr. stk.
Oliven og umodne ferskner marinerede i sake 50
Cashewnødder med røget salt 50
Pommes frites med fennikelpollen 75

Mindre retter

Hvide asparges med ramsløg og wasabiolie 125
Vilde grønne asparges med blomsterkarse og jalapeno 125
Squash med pistacie og karry 120
Rå jomfruummere med yuzu og hibiscus 145
Avocado med letsaltet caviar og mandelolie 195
Saltet laks med peberfrugt og chili 135
Tatar af oksemørbrad og stenbiderrogn med piment d'espelette 145

Større retter

Spinat let stuvet med salturt og valnødder 145
Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295
Kammusling og kyllingevinger med jomfruummerbisque 195
Lammehjerte med røde druer og skovsyre 225
Kalvehjerne med spejlæg og sennep 175
Trækulsgrillet kalvemørbrad med grønne ærter 350
Oksehøjrebsfilet med grønne asparges og havesyre dagspris

Ost og sødt

Oste fra nær og fjern med øllebrød 165
Ostekage med røget ahornsirup 125
Saltet peberrods smørkaramel 125
Hindbær med hindbærsorbet 150
Passionsfrugt soufflé med lakrids 115
Rabarber kandiserede med tomater og kokossorbet 125
Karamelliseret brød med sort kardemommeiscreme 195
Chokolademousse med kakaosorbet og marsalaiscreme 150

The taste of Bobe
8 servings as sharing dishes
To be chosen by the entire table
595

Snacks

Salted broccoli stem with caper leaves 50 a piece
Baked beetroots with rhubarb 50 a piece
Grilled silver onion with mustard seeds 50 a piece
Oysters poached and served cold with asparagus juice 50 a piece
Crispy toast with salted anchovie butter 50 a piece
Smoked herring with black pepper mayonnaise 50 a piece
Olives and unripe peaches marinated in sake 50
Cashew nuts with smoked salt 50
Fries with fennel pollen 75

Smaller courses

White asparagus with ramsons and wasabi oil 125
Wild green asparagus with nasturtium and jalapeno 125
Squash with pistachio and curry 120
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 beef tenderloin and lumpfish roe with piment d'espelette 145

Larger courses

Spinach lightly stewed with samphire and walnuts 145
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
Veal brain with fried egg and mustard 175
Charred veal tenderloin with green peas 350
Côte du boeuf with green asparagus and sorrel daily price

Cheese and sweet

Cheeses from near and far with øllebrød 165
Cheese cake with smoked maple syrup 125
Salted horseradish butter caramel 125
Raspberries with raspberry sorbet 150
Passion fruit souffle with liquorice 115
Rhubarb candied with tomatoes and coconut sorbet 125
Caramelized bread with black cardamom ice cream 195
Chocolate mousse with cacao sorbet and marsala ice cream 150

Bobbe