

Smagen af Bobe

7 serveringer som deleretter

Skal vælges af hele bordet

595

Fingermad

Bagte sorte og grønne oliven 50

Cashewnødder med røget salt 50

Grillet blæksprutte med hvide radiser og kapersblade 65 pr. stk.

Friterede hele fjordrejer med røget paprika 85

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

Tatar af kalv og figner med piment d'espelette 55 pr. stk.

Charcuteri

Tørret ungandebryst 75

Røget "bacon" fra svinebryst 75

Mindre retter

Råkost af squash med pistacie og kamilleblomst 115

Grønne mandler med avocado og karry 135

Artiskok med ansjossmør og parmesan 115

Spejlæg med kalvehjerne og brændenælde 115

Taskekrabbe med ris og pomelo 125

Rå jomfruhummere med yuzu og hibiscus 145

Saltet laks med zucchinibloomst og harissa 125

Større retter

Spinat let stuvet med stikkelsbær og valnødder 125

Ricotta gnocchi med grønne ærter og havesyre 145

Grillet makrel med kirsebær og hasselnøddolie 195

Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295

Kammusling og kyllingevinger med jomfruhummerbisque 195

Lammehjerte med røde druer og skovsyre 225

Trækulsgillet kalvemørbrad med kantareller og sennep 325

Tilbehør

Pommes frites med fennikelpollen og citron senneps mayonnaise 75

Ost

Camembert hvidskimmelost fra hårbølle mejeri 75

Thybo komælksost fra thise 75

Gedegouda fra nørgaards gede mejeri 75

Red copenhagen rødkitost fra hki 75

Blå grube blåskimmelost fra thise 75

En af hver med maltknækbrød 150

Sødt

Hindbær med hindbærsorbet 125

Citrontærte med honning og kombu 100

Fåremælksyoghurtsorbet med blåbær og lakrids 115

Saltet peberrods smørkaramel 125

Karamelliseret brød med sort kardemommeiscreme 195

Chokolademousse med kokossorbet og kakaosorbet 145