

# MENU

## SNACKS

**Tapioka** 45  
Sprød tapiokachips med urtemayo og løgpulver.

**Gougère** 45  
Vandbakkelse fyldt med creme af Thybo ost og Old Bastard Skinke fra Troldgaarden.

**Croquette** 45  
Croquette af confiteret andelår med brombær glace.

**Østers** 55  
Østers serveret med dagens garniture (spørg tjener).

**Caviar** 350  
30g. Baerii Caviar fra Antonius serveret med purløg, creme fraiche og vafler.



## CHEF'S CHOICE

En sammensat menu med udvalgte retter fra køkkenet, skabt med udgangspunkt i sæsonens danske råvarer og vores fortolkning af det klassiske franske brasserie. Her handler det om balancen mellem det elegante og det umiddelbare - præcist håndværk, generøse smage og en afslappet stemning omkring bordet.

Menuen skifter fra dag til dag alt efter sæson, råvarer og køkkenets inspiration.

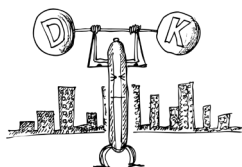
**3 RETTER** 450

**5 RETTER** 599

**DEN FULDE OPLEVELSE** 1.400  
3 snacks, 5 retter, ostevogn & petit fours  
Serveret med champagne og sommelierens vinparring

\* Bemærk venligst, at alle ved bordet skal vælge den faste menu.

# A LA CARTE



Lokale Råvarer

## FORRETTER

### "Escargots à la bourguignonne"

125

En dansk fortolkning på den franske klassiker.

Danske konksnegle fra havet, gratineret med luftig hvidløgs-smør, croutoner og masser af urter.

### Rødbedetatar

165

"Tatar" af dehydreret rødbede, serveret på bund af gedeostcreme fra Tebstrup, syltede sennepskorn, ramsløgskapers og Baerii caviar.

### Hiramasu

185

Rimet dansk opdrættet hiramasa, karamelliserede stikkelsbær, frisk peberrod og vinaigrette på fermenterede hvide asparges.

### Sephia

165

Tiarmeret blæksprutte skåret som fettuccine, serveret i cremet sauce med saltet knoldselleri og svampe-teriyaki sauce.

## HOVEDRETTER

### Côte de Œf (minimum 2 kuverter)

per person 425

Modnet sortbroget gris fra Troldegaarden, stegt på ben.

Serveret med sprødstegte kartofler, grøn salat og sauce choron.

### Poisson du jour

255

Dagens fisk stegt på crouton. Serveret med syltede tyttebær, bladbeder og Hybenrose beurre blanc.

### Dådyr

275

Stegt dådyr fra Dyrehaven i Klampenborg (udskæringen varierer) med endive salat, fermenteret brombær og sauce med langpeber.

### Rösti

215

Lavet på kartoffel og knoldselleri med gammelknascreme og tørret æggeblomme.

## DESSERT

### Ostevogn

3 stk. - 135

Stort udvalg fra vores ostevogn af danske og europæiske oste, serveret med 2 slags kompot, knækbrød

+45 pr. ekstra stykke

Alle ostene på vognen - 295

### Vanilje & Valnød

115

Cremet vaniljeis, med ristede valnødder, jomfruolivenolie og caviar.

### Crème Brûlée

95

Lavet på tonka bønner, serveret med jordbær/rose sorbet.

### Petit fours

pr. stk. 35

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk



60 - 90% økologi