

VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

Vælg en håndplukket rejse mellem hav, skov og mark.
Du vælger tempoet - vi sørger for smagen.

PAULAS AFTEN

995,-

SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER

VINMENU À 5-GLAS

795,-

OTILLIAS AFTEN

595,-

SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER

VINMENU À 3-GLAS

475,-

CARLS AFTEN

SE PRIS PR. RET,-

VÆLG A LA CARTE

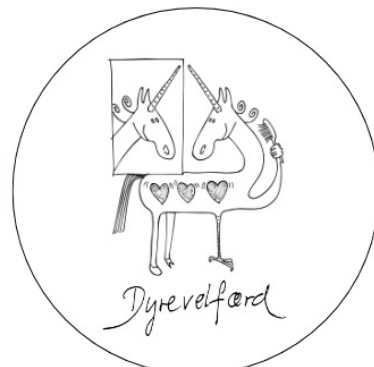
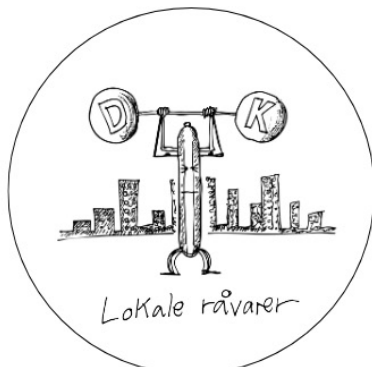
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER

Selskaber på 5 personer eller derover skal vælge de samme retter.

Der serveres snacks og brød til alle menuer

Start med et glas bobler

NV Robert Barbichon Blanc de Blanc - Champagne	240,-
NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne Bio Brut, Cuvee	150,-
NV Copenhagen Sparkling Tea Senhca green, Darjeeling	95,-



MENU ELLER À LA CARTE – SOM DU ØNSKER DET

OTILLIAS AFTEN

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

Severet med syltede grønne jordbær, fermenterede grønne stikkelsbær, pocheret æggeblomme og ostesauce på Hallands Siren

TATAR AF RÅVILDT FRA DYREHAVEN

Med saltet blåbær baba au rum, syltede vilde blåbær, dehydrerede rødbeder i solbærblade og puré på rødbede og blåbær

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

Med stegte kantareller, syltede jordkokker, jordkokke chips og sauce på fermenteret jordkokker, svampe og rosmarin

SALTET LYSSEJ MOSAIK

med citrontimian, syltet hakurei, æbler i citron timian og boullion på fermenteret æble og tagetes

SANDART EN CROÛTON

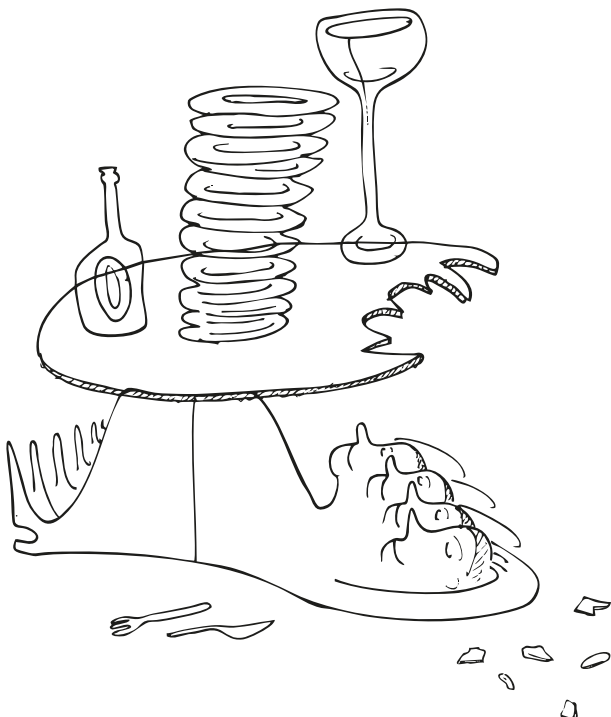
Med soufflérars på sandart og salvie, på sprødt brød severet med fermenteret græskar puré og sauce på ristet pighvarben, kefir, savlie og syltet græskar

"MILLE FEUILLE" MED KARL JOHAN

Crème på hvid chokolade og Karl Johan, creameux på Mayan Red mælkechokolade og sukker syltet tyndt skåret Karl Johan svampe

Vælg 3 retter: 595,- pr. person

I har bordet i 1 time og 45 minutter



PAULAS AFTEN

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

Severet med syltede grønne jordbær, fermenterede grønne stikkelsbær, pocheret æggeblomme og ostesauce på Hallands Siren

GLASKÅL/GULERODSKEBAB

Med sesam, ristet pure på gulerod og sort hvidløg, syltede asier, fermenterede hvide ribs, Fyrtårnsost, frisk presset sesamolie og sauce på fermenteret pastinak og crème fraîche 48%

TATAR AF RÅVILDT FRA DYREHAVEN

Med saltet blåbær baba au rum, syltede vilde blåbær, dehydrerede rødbeder i solbærblade og puré på rødbede og blåbær

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

Med stegte kantareller, syltede jordkokker, jordkokke chips og sauce på fermenteret jordkokker, svampe og rosmarin

LET GRILLET DANSK HIRAMASA

Med dashi på katobushi og kirsebær, fermenterede kirsebær, kirsebær nudler og saltede kirsebærblade

SALTET LYSSEJ MOSAIK

med citrontimian, syltet hakurei, æbler i citron timian og boullion på fermenteret æble og tagetes

SANDART EN CROÛTON

Med soufflérars på sandart og salvie, på sprødt brød severet med fermenteret græskar puré og sauce på ristet pighvarben, kefir, savlie og syltet græskar

RÅVILDT FILLET FRA DYREHAVEN

Med confiteret mini knoldselleri, sauce på cognac, vildtfond og trøfler, og frisk høvlet italienske efterårstrøfler ved bordet

5-ÅRS MODNET UNIKA KRY-OST

Serveres med Gestro Unikas gold selection caviar, sprød fermenteret honning, syltede røde shisoblade og en sauce på fermenteret honning, brunet smør, peber og sort riseddike

"MILLE FEUILLE" MED KARL JOHAN

Crème på hvid chokolade og Karl Johan, creameux på Mayan Red mælkechokolade og sukker syltet tyndt skåret Karl Johan svampe

IS PÅ FIGENBLADE MED FINGERLIMES

Serveres med Gastro Unikas gold selection caviar, fingerlimes og boullion på 3 år fermenteret grøn Bancha te, honning og figenblade

PETIT FOURS

Vælg 5 retter: 995,- pr. person

I har bordet min. i 2 timer og 30 minutter