

Paula Jacobsen (f. 7. august 1890 - d. 29. maj 1981)
Yngste datter af Carl og Otilia Jacobsen



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 MELLEMIN. 10 RETTER

VINMENU Å 5-GLAS

795,-

OTILLIAS AFTEN

595,-

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

VINMENU Å 3-GLAS

475,-

CARLS AFTEN

SE PRIS PR. RET,-

VÆLG A LA CARTE

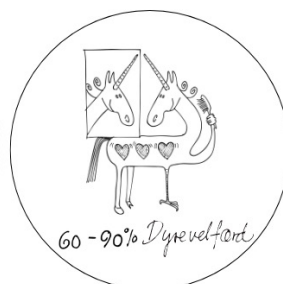
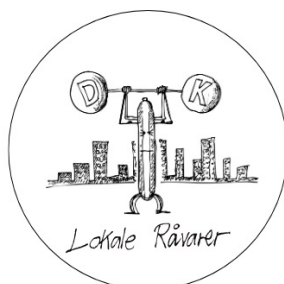
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER

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,-



OTILLIAS AFTEN

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

Serveret med syltede grønne jordbær, syltet jungleagurk, pocheret æggeblomme og ostesauce på Hallands Siren

TATAR AF RÅVILDT FRA DYREHAVEN

Serveret med vaffel på andefedt med puré på rødbede og blåbær, broken gel på blåbær syltelage og dehydrerede rødbeder i solbærbladolie

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

Med syltede jordskokker, jordskokke chips og sauce på fermenteret jordskokker, svampe og rosmarin

SALTET LYSSEJ MOSAIK

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

SANDART EN CROÛTON

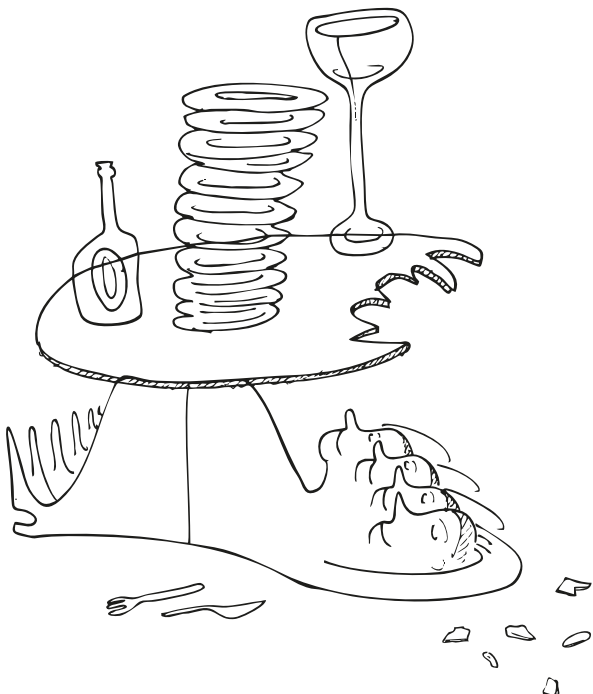
Med soufflérars på sandart og salvie, på sprødt brød severet med fermenteret græskar puré og sauce på ristet pighvarben, kefir, savlie og syltet græskar

"MILLE FEUILLE" MED KARL JOHAN

Creme på hvid chokolade og Karl Johan, creameux på Mayan Red mælkechokolade og sukkersyltet trompetsvamp

Vælg 3 retter: 595,- pr. person

I har bordet i 1 time og 45 minutter



PAULAS AFTEN

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

185,-

Serveret med syltede grønne jordbær, syltet jungleagurk, pocheret æggeblomme og ostesauce på Hallands Siren

GLASKÅL/GULERODSKEBAB

225,-

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

TATAR AF RÅVILDT FRA DYREHAVEN

255,-

Serveret med vaffel på andefedt med puré på rødbede og blåbær, broken gel på blåbær syltelage og dehydrerede rødbeder i solbærbladolie

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

275,-

Med syltede jordskokker, jordskokke chips og sauce på fermenteret jordskokker, svampe og rosmarin

LET GRILLET DANSK HIRAMASA

295,-

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

SALTET LYSSEJ MOSAIK

255,-

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

SANDART EN CROÛTON

355,-

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

375,-

Med confiteret mini knoldselleri, sauce på cognac, vildtfond og trøfler, og frisk høvlet spanske vintertrøfler ved bordet

5-ÅRS MODNET UNIKA KRY-OST

235,-

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

185,-

Creme på hvichokolade og Karl Johan, creameux på Mayan Red mælkechokolade og sukkersyltet trompetsvamp

IS PÅ FIGENBLADE MED FINGERLIMES

195,-

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

PETIT FOURS

75,-

Vælg 5 retter: 995,- pr. person

I har bordet i min. 2 timer og 30 minutter