



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 Å 5-GLAS

795,-

OTILLIAS AFTEN

595,-

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

VINMENU Å 3-GLAS

475,-

CARLS AFTEN

SE PRIS PR. RET,-

VÆLG A LA CARTE

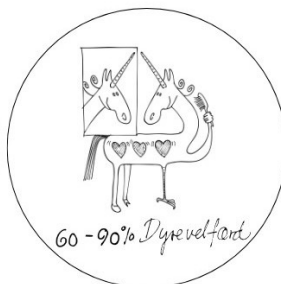
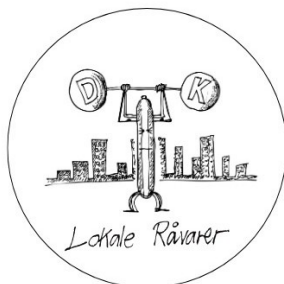
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER

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 Infinitea Sparkling Black Tea	95,-



OTILLIAS AFTEN

Vælg 3 retter: 595,- pr. person

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

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

ISLANDSK STENBIDERROGN

Med yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, hiramasa rørt med saltede ramsløgsblade og tosozu, serveret med vaffel stegt i andefedt

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

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

SALTET LYSSEJ MOSAIK

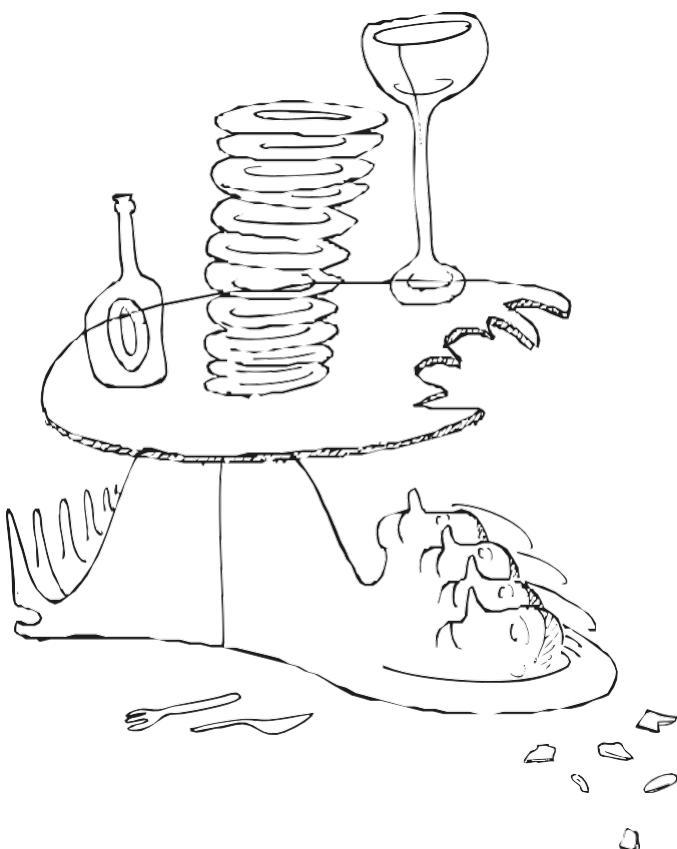
Med citrontimian, syltet hakurei, æbler i citron timian og boullion på fermenteret æble og tagetes

SKJÆRISING EN CROÛTON

Med souffléfars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på baksuld

PARFAIT PÅ FLØDEOST

Og hvidchokolade med sukker syltede vilde blåbær, dehydreret rødbeder udblødt i solbærbladeolie, serveret med fermenteret honningbær juice



PAULAS AFTEN

Vælg 5 retter: 995,- pr. person

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLOLIE

Serveret med syltede grønne jordbær, syltet jungleagurk, pocheret æggeblomme og ostesauce på Hallands Siren **185,-**

SELLERI KEBAB

Dehydreret selleri udblødt i svampejuice og tørret på spyd, pure på selleri og hasselnødder, syltet courgetter, fyrtårnsost og sauce på fermenteret selleri, svampe og hasselnød **225,-**
Tilkøb caviar. **70,-**

ISLANDSK STENBIDERROGN

Med yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, hiramasa rørt med saltede ramsløgsblade og tosozu, serveret med vaffel stegt i andefedt **265,-**

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

Med syltede jordskokker, jordskokke chips og sauce på fermenteret jordskokker, svampe og rosmarin **275,-**

SASHIMI AF DANSK HIRAMASA

Med hengemt pak choy, syltede hvide sommer-radisser, shiso kapers og boullion på grønne jordbær, tamari, koji, yuzu og løvstikke **255,-**

SALTET LYSSEJ MOSAIK

Med citrontimian, syltet hakurei, æbler i citron timian og boullion på fermenteret æble og tagetes **255,-**

SKJÆRISING EN CROÛTON

Med souffléfars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på baksuld **355,-**

RÅVILDT FILLET FRA DYREHAVEN

Med ristet selleri pure, smør confiteret knoldselleri, sauce på cognac, vildtfond og trøfler, og frisk høvlet spanske vintertrøfler ved bordet **375,-**

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 **235,-**

PARFAIT PÅ FLØDEOST

Og hvidchokolade med sukker syltede vilde blåbær, dehydreret rødbeder udblødt i solbærbladeolie, serveret med fermenteret honningbær juice **175,-**

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 **195,-**

PETIT FOURS

75,-