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

VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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

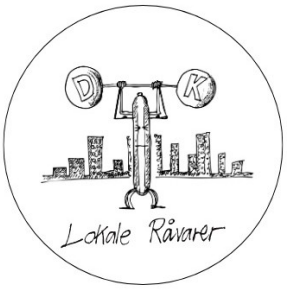
PAULAS AFTEN	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER	
VINMENU À 5-GLAS	795,-
OTILLIAS AFTEN	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER	
VINMENU À 3-GLAS	475,-
CARLS AFTEN	SE PRIS PR. RET,-
VÆLG A LA CARTE	
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER	

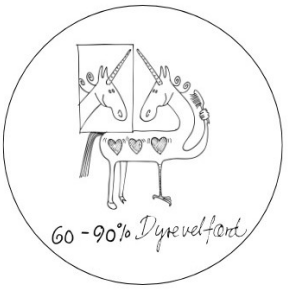
Selskaber på 5 personer eller derover skal vælge de samme retter.

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 Infinitea Sparkling Black Tea	95,-





MENU ELLER À LA CARTE – SOM DU ØNSKER DET

OTILLIAS AFTEN

Vælg 3 retter: 595,- pr. person

PANAIS ANNA
Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, 4 år modnet koryfe og sauce på fermenteret pastinak, mandelsmør og citron

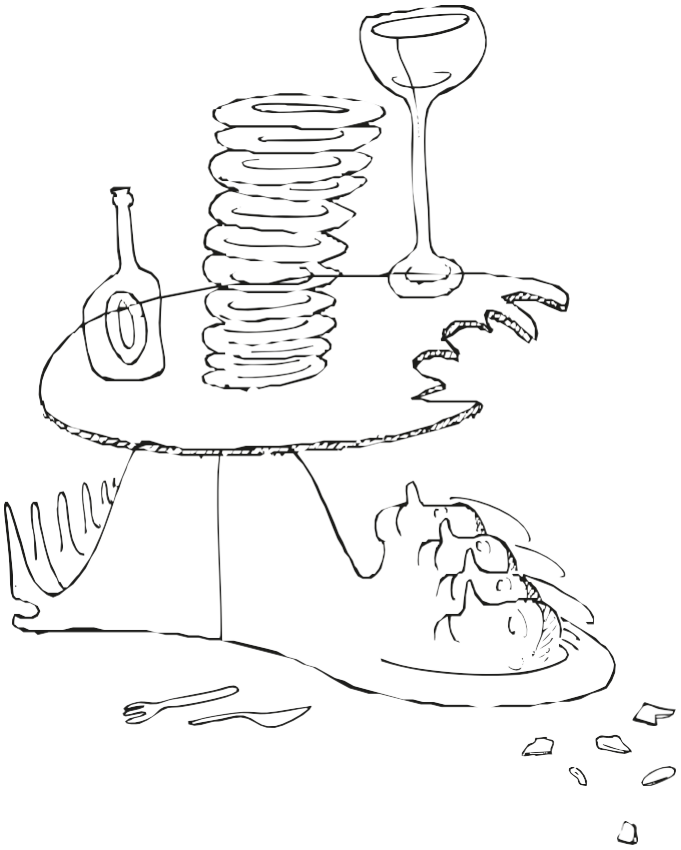
SALTET LYSSEJ MOSAIK
Med citrontimian, syltet hakurei, æbler i citron timian og boullion på fermenteret æble og tagetes

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE
Med bagte salatløg, syltede perleløg og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

RAVIOLI FYLDT MED RISTET JORDSKOK PURE
Serveret med parmesan, syltede og dehydrerede jordskokker, sauce på parmesan og brunet smør

SKJÆRISING EN CROÛTON
Med soufflé fars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på bakskuld

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

PANAIS ANNA **195,-**
Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, 4 år modnet koryfe og sauce på fermenteret pastinak, mandelsmør og citron

SELLERI KEBAB **275,-**
Dehydreret selleri udblødt i svampejuice og tørret på spyd, pure på selleri og hasselnødder, syltet courgetter, fyrtårnsost, Gastro Unika caviar og sauce på fermenteret selleri, svampe og hasselnød

ISLANDSK STENBIDERROGN **275,-**
Med yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, hiramasa rørt med saltede ramsløgsblade og tosazu, serveret med vaffel stegt i olivenolie

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE **245,-**
Med bagte salatløg, syltede perleløg og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

SASHIMI AF DANSK HIRAMASA **255,-**
Med hengemt pak choy, syltede hvide sommer-radisser, shiso kapers og bouillon på hvide ribs, tamari, koji, yuzu og løvstikke

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

SKJÆRISING EN CROÛTON **355,-**
Med soufflé fars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på bakskuld

RAVIOLI FYLDT MED RISTET JORDSKOK PURE **195,-**
Serveret med parmesan, syltede og dehydrerede jordskokker, sauce på parmesan og brunet smør

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

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

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,-**