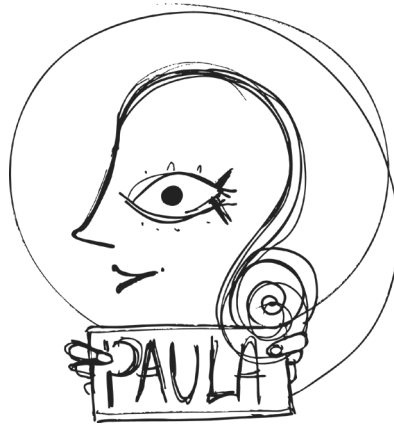




## VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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. RÆT,-

VÆLG A LA CARTE

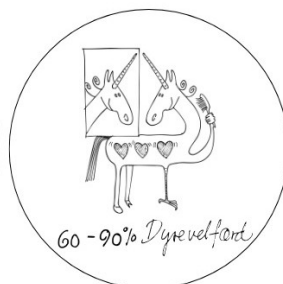
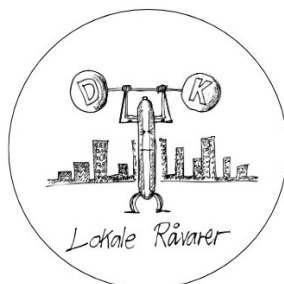
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER

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**

**PANAIS ANNA**

Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvis miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, 4 år gammel 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

**TORTELLINI FYLDT MED RISTET JORDSKOK PURE**

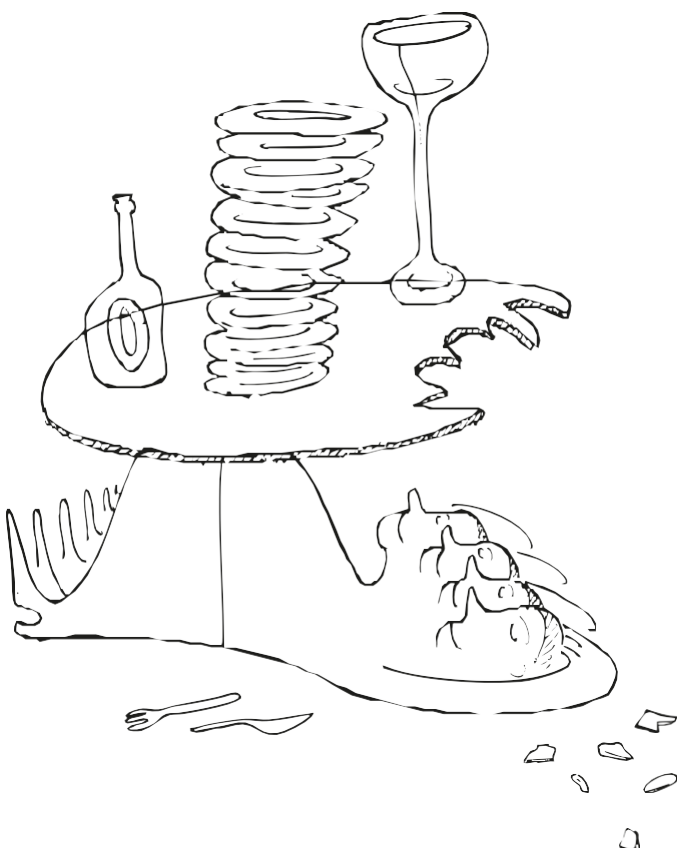
Serveret med parmesan, syltede og dehydrerede jordskokker, sauce på parmesan og brunet smør

**SKJÆRISING EN CROÛTON**

Med soufféfars, 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**

**PANAIS ANNA**

**185,-**

Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvis miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, 4 år gammel 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 tozazu, serveret med vaffel stegt i andefedt

**STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE**

**275,-**

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 grønne jordbær, 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 soufféfars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på baksuld

**TORTELLINI FYLDT MED RISTET JORDSKOK PURE**

**355,-**

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