

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 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

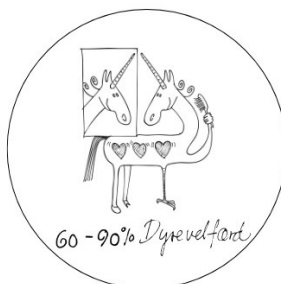
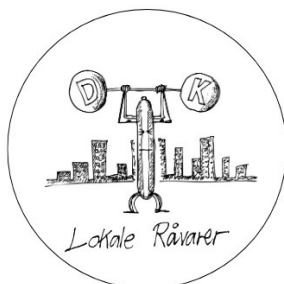
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER

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 Infinita 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

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

HELLEFLYNDER EN CROÛTON
Med souffléfars på helleflynder, på
sprødt brød serveret med syltet og saltet
gulerødder og sauce på baksuld

"MILLE FEUILLE" MED KARL JOHAN
Creme på hvid chokolade og Karl Johan,
creameux på Mayan Red mælkechokolade
og sukkersyltet trompetsvamp

PAULAS AFTEN
Vælg 5 retter: 995,- pr. person

STEGT PALMEKÅL I RISTET KÅLolie 185,-
Serveret med syltede grønne jordbær, syltet
jungleagurk, pocheret æggeblomme og
ostesauce på Hallands Siren

SELLERI KEBAB 225,-
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

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

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

HELLEFLYNDER EN CROÛTON 355,-
Med souffléfars på helleflynder, på
sprødt brød serveret med syltet og saltet
gulerødder og sauce på baksuld

RÅVILDT FILLET FRA DYREHAVEN 375,-
Med ristet selleri pure, smør confiteret
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,-

