



VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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

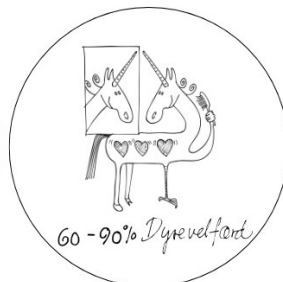
PAULAS AFTEN	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER	
VINMENU Å 5-GLAS	795,-
OTILLIAS AFTEN	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER	
VINMENU Å 3-GLAS	475,-
CARLS AFTEN	SE PRIS PR. RET,-
VÆLG A LA CARTE	
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER	

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

PANAIS ANNA

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

SALTET LYSSEJ MOSAIK

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

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

Med bagte salatløg, syltede perleløg, smørstegte Lupin bønner og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

RAVIOLI FYLDT MED RISTET JORDSKOKKURE

Serveret med parmesan, syltede og dehydrerede jordkokker, stegt salvie og sauce på parmesan og brunet smør

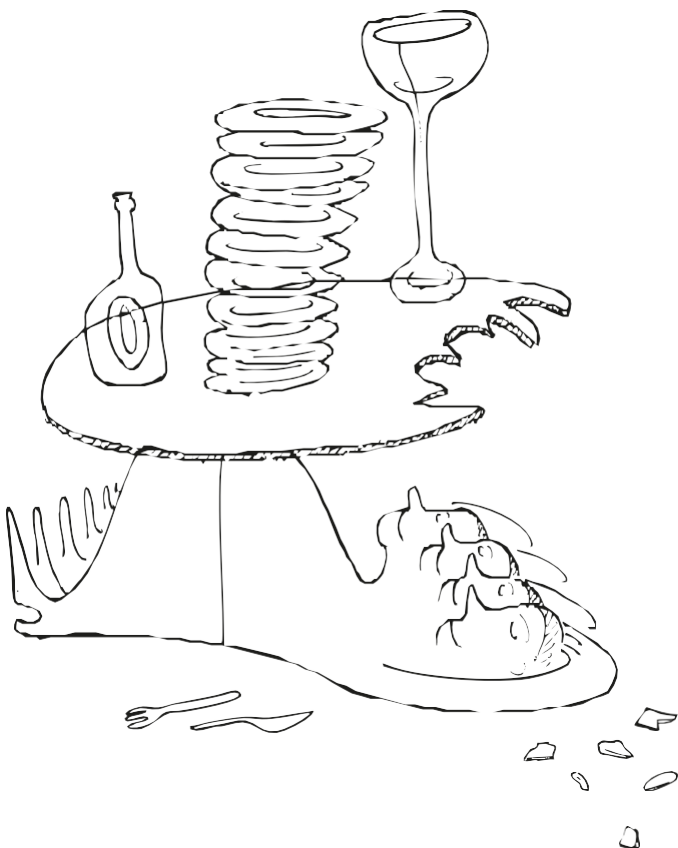
SKÆRISING EN CROÛTON

Med soufféfars, stegt sprødt brød serveret med syltet og saltet gulerødder og sauce på bakskuld

PARFAIT PÅ FLØDEOST

Og hvid chokolade med sukkersyltede vilde blåbær, dehydreret rødbeder udblødt i solbærbladeolie, serveret med fermenteret honningbærjuice

Vinmenu á 3 glas 475,-



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-års 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, syltede 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 tosozu, serveret med vaffel stegt i olivenolie

STEGT DANSK BLÆKSPRUTTE

245,-

Med bagte salatløg, syltede perleløg, smørstegte Lupin bønner og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

SASHIMI AF DANSK HIRAMASA

255,-

Med hengemt pak choy, syltede hvide sommer-radiser, shiso kapers og bouillon på hvide ribs, tamari, koji, yuzu og løvstikke

SALTET LYSSEJ MOSAIK

255,-

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

SKÆRISING EN CROÛTON

355,-

Med soufféfars, stegt sprødt brød serveret med syltede og saltede gulerødder og sauce på bakskuld

RAVIOLI FYLDT MED RISTET JORDSKOKKURE

195,-

Serveret med parmesan, syltede og dehydrerede jordkokker, stegt salvie og sauce på parmesan og brunet smør

5-ÅRS MODNET UNIKA KRY-OST

235,-

Serveres med Gastro 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 hvid chokolade med sukkersyltede vilde blåbær, dehydrerede rødbeder udblødt i solbærbladeolie, serveret med fermenteret honningbærjuice

SORBET PÅ GRILLET FENNIKEL OG SØDSKÆRM

195,-

Serveret med dehydreret og sukkersyltet fennikel, sukkersyltet og gæret sennepskorn, hertil boullion på pastinak, pære skovmærke og honning gæret på sødskærm

PETIT FOURS

75,-

Vinmenu á 5 glas 795,-