

VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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

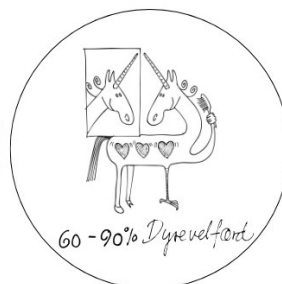
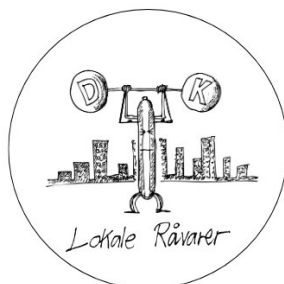
PAULAS AFTEN	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER	
VINMENU Å 5-GLAS	795,-
OTILLIAS AFTEN	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER	
VINMENU Å 3-GLAS	475,-
CARLS AFTEN	SE PRIS PR. RET,-
VÆLG A LA CARTE	
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER	

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

SALTET LYSSEJ MOSAIK

Rullet I persille serveret med syltede stikkelsbær, pærer marineret I citronverbena og juice på fermenteret æble/stikkelsbær og citronverbena

SMØRTILBEREDEDTE DANSKE HVIDE ASPARGES

Med syltede hvide asparges, sauce på fermenteret asparges juice og løvstikke med blomsterkarse og blomster

DANSKE GRØNNE ASPARGES

Med grillet gedeost, saltede ramsløgblade, syltede ramsløgskapers og hot honey sauce på fermenteret honing, brunet smør, chili og citron

MEUNIERSTEGTE TORSKETUNGER

Smørpocherede grønne og hvide danske asparges serveret med asparges hollandaise

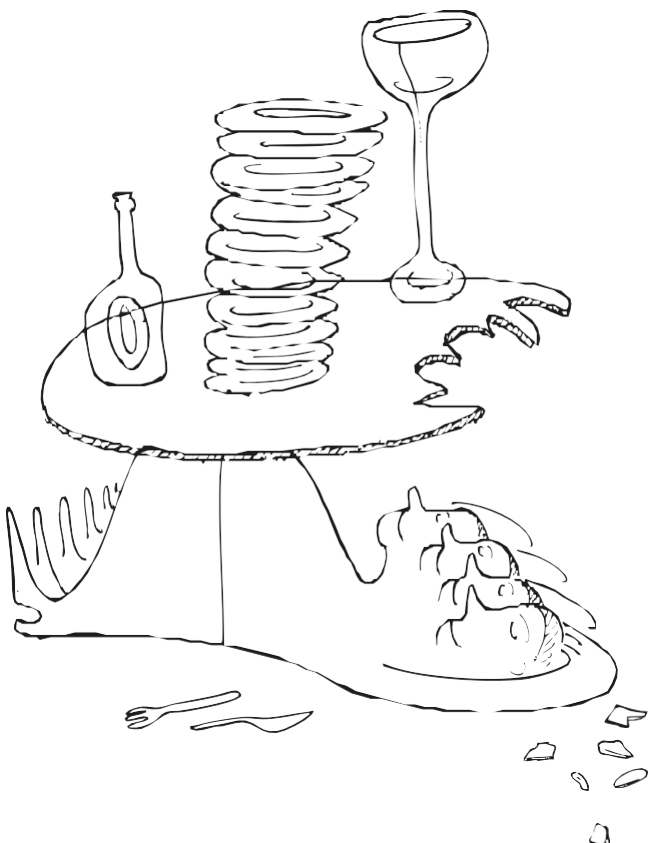
STEGT HAVTASKEHALE

Med stegt salat I grillet purløgs vinaigrette, syltede blomsterskud og ristet fiskefumé med purløg

JORDBÆR-SKOVMÆRKE IS

Med sukker syltet rabarber og danske jordbær vendt I skovmærkeolie, dertil fløde 48% og marengs med tørrede blomster

Vinmenu á 3 glas 475,-



PAULAS AFTEN

Vælg 5 retter: 995,- pr. person

SALTET LYSSEJ MOSAIK

195,-

Rullet I persille serveret med syltede stikkelsbær, pærer marineret I citronverbena og juice på fermenteret æble/stikkelsbær og citronverbena

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

NORSK STENBIDERROGN

295,-

Serveret med nye danske kartofler, syltede hvide ribs og sauce på creme fraiche 48% og solbærblade

DANSKE GRØNNE ASPARGES

225,-

Med grillet gedeost, saltede ramsløgblade, syltede ramsløgskapers og hot honey sauce på fermenteret honing, brunet smør, chili og citron

SMØRTILBEREDEDTE DANSKE HVIDE ASPARGES

235,-

Med syltede hvide asparges, sauce på fermenteret asparges juice og løvstikke med blomsterkarse og blomster

RÅ NORSKE HÅNDFANGEDE KAMMUSLINGER

255,-

Med nordisk kimchi på pak choy, syltede radisser og juice på rød havesyre og koriander

TATAR AF RÅVILDT

225,-

Rørt med olivenolie, salt og peber, serveret med en creme på ristede blåmuslinger, syltede magnolia blomster og vafler på kartoffel og peber

MEUNIERSTEGTE TORSKETUNGER

275,-

Smørpocherede grønne og hvide danske asparges serveret med asparges hollandaise

STEGT HAVTASKEHALE

275,-

Med stegt salat I grillet purløgs vinaigrette, syltede blomsterskud og ristet fiskefumé med purløg

JORDBÆR-SKOVMÆRKE IS

155,-

Med sukker syltet rabarber og danske jordbær vendt I skovmærkeolie, dertil fløde 48% og marengs med tørrede blomster

IS PÅ KARAMELISERET FLØDEOST OG HONNING

215,-

Serveret med gastro unikas gold selection caviar, olivenolie og gode råd

PETIT FOURS

75,-

Vinmenu á 5 glas 795,-