



## VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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

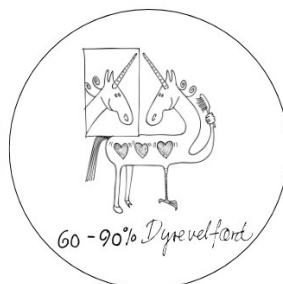
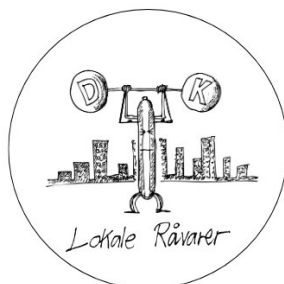
<b>PAULAS AFTEN</b>	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU - VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER	
VINMENU Å 5-GLAS	795,-
<b>OTILLIAS AFTEN</b>	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU - VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER	
VINMENU Å 3-GLAS	475,-
<b>CARLS AFTEN</b>	SE PRIS PR. RET,-
VÆLG A LA CARTE HELE KORTET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

**SALTET LYSSEJ MOSAIK**

Med citrontimian, syltet kinaradise, æbler i citrontimian og bouillon på fermenteret æble og lavendel

**SMØRTILBEREDTE 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

**PANAIS ANNA**

Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, Gammel knas og sauce på fermenteret pastinak, mandelsmør og citron

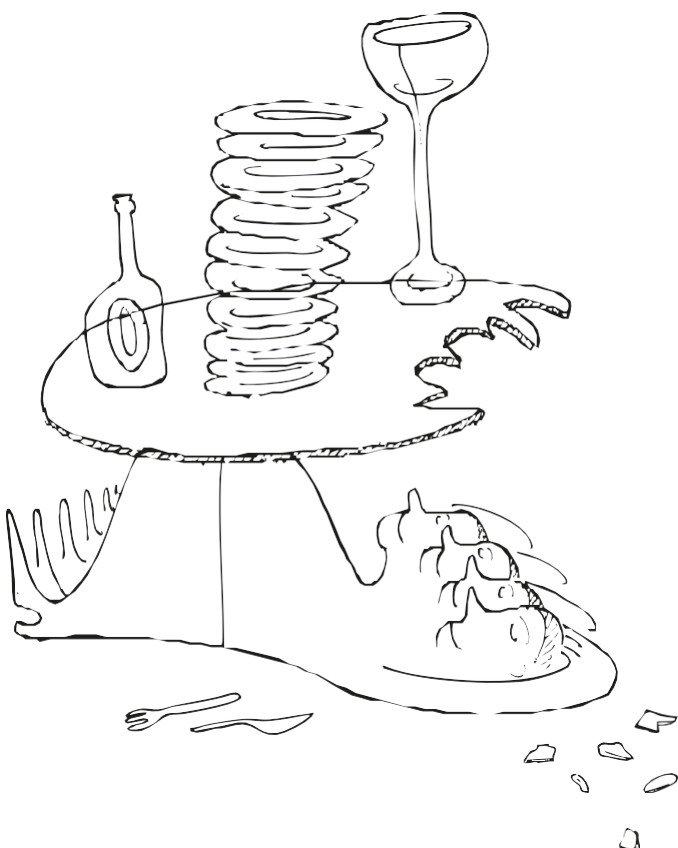
**STEGT HAVTASKEHALE**

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**

**PANAIS ANNA**

**195,-**

Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, Gammel knas 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

**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

**SMØRTILBEREDTE DANSKE HVIDE ASPARGES 235,-**

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

**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**

**235,-**

Med citrontimian, syltet kinaradise, æbler i citrontimian og bouillon på fermenteret æble og lavendel

**STEGT HAVTASKEHALE**

**275,-**

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

**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

**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 råb

**PETIT FOURS**

**75,-**

**Vinmenu á 5 glas 795,-**