



VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

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

PAULA'S AFTEN	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU	
- VINMENU Å 5-GLAS	795,-
OTTILIA'S AFTEN	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU	
- VINMENU Å 3-GLAS	475,-
CARL'S AFTEN	SE PRIS PR. RET
VÆLG À LA CARTE	
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER	

Selskaber på 5 personer eller derover skal vælge de samme retter.

SNACKS

JOMFRUHUMMER TATAR serveret i shisoblad	65,-
RØMØ ØSTERS med syltede hvide ribs	70,-
SPRØD ÆBLESKIVE med havgus ost og saltet gråand	50,-
PAULAS SHOKUPAN med miso og ost	65,-
ALLE SNACKS OG BRØD	250,-

BOBLER

NV Robert Barbichon Blanc de Blanc - Champagne	150,-
NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne Bio Brut, Cuvee	240,-
NV Copenhagen Sparkling Tea Senhca green, Darjeeling	95,-

MENU

À LA CARTE – SOM DU ØNSKER DET

NYE DANSKE KARTOFLER

med grillede ærter, strandurter og skummende dashi beurre blanc
195,-

GRILLET OG RIMMET MAKREL

med solmodne tomater, tomat consommé og puffede ris
220,-

TATAR AF SOMMERBUK

med stenbidderrogn, hvid miso creme og solbærgren olie – dertil fermenteret kartoffel vaffel
225,-

SELLERI-KEBAB

med selleri- og hasselnøddecreme, syltede courgetter og ost
195,-

Tilkøb 10 gram Antonius kaviar 125,-

GRILLET HAVTASKE

glaseret i kirsebærteriaki med bladbeder
360,-

RØDTUNGE EN CROUTON

med grillede majs, kantareller og fiske fumet med estragon
300,-

SORBET PÅ HINDBÆR

med yuzu creme, mandel knas og citronverbena
125,-

FIGENBLAD PARFAIT MÆLKESNITTE

med sensommer bær
150,-

