



VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

Vælg jeres egen rejse mellem hav, skov og mark
serveret à la carte eller som en 3- eller 5-retters menu

OTTILIA'S AFTEN 495,- 3 RETTERS SIGNATUR MENU

- VINMENU À 3-GLAS 375,-

BRÆNDT PORRER
med hot honey sauce, græskarkerner
& Hyrde ost

VÆLG MELLEM:

BAGT KULLER
med hasselnøddecrust, grillet kejserhat &
ponzu fumé

ELLER

GRILLET HAVTASKE +60,-
med kirsebærteriaki, bladbeder & ingefær

BAGT ÆBLE
med misoglace, mandelcrumble samt is på
citron og timian

TILKØB
DANSKE OSTE +200,-
med æble- timiankompot & sesamdigestives

PAULA'S AFTEN 645,- 5 RETTERS SIGNATUR MENU

- VINMENU À 5-GLAS 595,-

GRILLET MAKREL
med askebagt rødbede, syltet æble &
løvstikkeolie

BRÆNDT PORRER
med hot honey sauce, græskarkerner &
Hyrde ost

TATAR AF DÅDYR
med ørredrogn, hvid miso creme og
solbærolie
dertil kartoffel vaffel med brunet smør

VÆLG MELLEM:

BAGT KULLER
med hasselnøddecrust, grillet kejserhat &
ponzu fumé

ELLER

GRILLET HAVTASKE +60,-
med kirsebærteriaki, bladbeder & ingefær

BAGT ÆBLE
med misoglace, mandelcrumble samt is på
citron og timian

TILKØB
DANSKE OSTE +200,-
med æble- timiankompot & sesamdigestives

SNACKS

JOMFRUHUMMER TATAR serveret i shisoblad	65,-
RØMØ ØSTERS med syltet fennikel, chili & citrus	70,-
GOUGÈRES med fyrtårns ost og andeskinke	50,-
PAULAS SHOKUPAN BRØD med miso og ost	65,-
ALLE SNACKS OG BRØD	250,-

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

À LA CARTE - SOM DU ØNSKER DET

GRILLET MAKREL

med askebagt rødbede, syltet æble & løvstikkeolie
180,-

DÅDYR TATAR

med ørredrogn, hvid miso creme og solbærolie
dertil fermenteret kartoffel vaffel
225,-

SELLERI-KEBAB

med selleri- og hasselnøddecreme, syltede courgetter og ost
195,-
Tilkøb 10 gram Antonius kaviar 125,-

BRÆNDT PORRER

med hot honey, græskarkerner & Hyrde ost
195,-

KIRSEBÆRGLASERET OG GRILLET HAVTASKE

med kirsebærteriaki, bladbeder & ingefær
360,-

BAGT KULLER

med hasselnøddecrust, grillet kejserhat & ponzu fumé
300,-

DANSKE OSTE

med rødvins-porcheret pære og sesamdigestives
200,-

BAGT ÆBLE

med misoglace, mandelcrumble samt is på citron og timian
130,-

HONNINGIS

med fermenteret grankogler, cognac og puffet byg
150,-

