



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

OTILIA'S AFTEN

3 RETTERS SIGNATUR MENU

495,-

- VINMENU Å 3-GLAS

395,-

PALMEKÅL

med bagt blomkål og blomkålspuré,
saltede mirabeller, Hyrdeost og
græskarkerner

VÆLG MELLEM:

RØDFISK EN CROUTON

fisk og svampemousseline indbagt i
butterdej, confiteret Hokkaido-græskar
samt fiskefumet med kefir og rosmarin

ELLER

GRÅAND

confiteret lår, grillet endivie, soja,
rosépeber, pistacie og vildtsauce

100,-

BAGT ÆBLE

med misoglace, mandelcrumble samt is
på citron og timian

PAULA'S AFTEN

5 RETTERS SIGNATUR MENU

645,-

- VINMENU Å 5-GLAS

595,-

GRILLET HIRAMASA

med askebagt rødbede, syltet æble &
løvstikkeolie

PALMEKÅL

med bagt blomkål og blomkålspuré,
saltede mirabeller, Hyrdeost og
græskarkerner

TATAR AF DÅDYR

dehydreret og saltet æggeblomme,
brunet smør emulsion, syltede
sennepsfrø samt vaffel stegt i vildtfedt

VÆLG MELLEM:

RØDFISK EN CROUTON

fisk og svampemousseline indbagt i
butterdej, confiteret Hokkaido-græskar
samt fiskefumet med kefir og rosmarin

ELLER

GRÅAND

confiteret lår, grillet endivie, soja,
rosépeber, pistacie og vildtsauce

100,-

BAGT ÆBLE

med misoglace, mandelcrumble samt is
på citron og timian

TILKØB

DANSKE OSTE

med rødvin-porcheret pære og sesamdigestives
200,-

SNACKS

SPRØD NORI med muslingecreme og ramsløgskapers

35,-

RØMØ ØSTERS med syltet fennikel, chili & citrus

40,-

SPRØD TÆRTE med ørredrogn og Karl Johan støv

40,-

PAULAS SHOKUPAN BRØD med miso og ost

65,-

ALLE SNACKS OG BRØD

200,-

BOBLER

NV Robert Barbichon Blanc de Blanc - Champagne

240,-

2023 Amélie & Charles Sparr Cremant "Celebration" - Alsace

150,-

NV Infinita Sparkling Black Tea

95,-

MENU

À LA CARTE - SOM DU ØNSKER DET

GRILLET HIRAMASA

med askebagt rødbede, syltet æble & løvstikkeolie
180,-

SELLERI-KEBAB

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

Tilkøb 10 gram Antonius kaviar 125,-

GRILLET PALMEKÅL

med bagt blomkål og blomkålspuré, saltede mirabeller, Hyrdeost og græskarkerner
160,-

TATAR AF DÅDYR

dehydreret og saltet æggeblomme, brunet smør emulsion, syltede sennepsfrø
samt vaffel stegt i vildtfedt
225,-

GRÅAND

confiteret lår, grillet endivie, soja, rosépeber, pistacie og vildtsauce
400,-

RØDFISK EN CROUTON

fisk og svampemousseline indbagt i butterdej, confiteret Hokkaido-græskar
samt fiskefumet med kefir og rosmarin
300,-

DANSKE OSTE

med rødvin-porcheret pære og sesamdigestives
200,-

BAGT ÆBLE

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

HONNINGIS

med fermenteret grankogler, cognac og puffet byg
150,-

