



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,-

PALMEKÅL
med bagt blomkål og blomkålspuré, saltede
mirabeller, Søtoftes Søbo og græskarkerner

VÆLG MELLEM:

BAGT KULLER
med hasselnøddecrust, grillet kejserhat og
ponzu fumé

ELLER

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

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

TILKØB +200,-
DANSKE OSTE
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

PALMEKÅL
med bagt blomkål og blomkålspuré, saltede
mirabeller, Søtoftes Søbo og græskarkerner

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

VÆLG MELLEM:

BAGT KULLER
med hasselnøddecrust, grillet kejserhat og
ponzu fumé

ELLER

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

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

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

SNACKS

JOMFRUHUMMERTATAR serveret i shisoblad med agurk	65,-
RØMØ ØSTERS med syltet fennikel, chili & citrus	70,-
SPRØD TÆRTE med kartoffelcreme, nori og ørredrogn	40,-
PAULAS SHOKUPAN BRØD med miso og ost	65,-
ALLE SNACKS OG BRØD	200,-

BOBLER

NV Robert Barbichon Blanc de Blanc - Champagne	240,-
NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne Bio Brut	150,-
NV Infinitea Sparkling Black Tea	95,-

MENU

À LA CARTE - SOM DU ØNSKER DET

GRILLET MAKREL

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, Søtoftes Søbo og græskarkerner
160,-

TATAR AF DÅDYR

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

KIRSEBÆRGLASERET OG GRILLET HAVTASKE

med kirsebærteriaki, endivie & ingefær
360,-

BAGT KULLER

med hasselnøddecrust, grillet kejserhat & ponzu fumé
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,-

