*Paula Jacobsen (f. 7. august 1890 - d. 29. maj 1981) Yngste datter af Carl og Ottilia Jacobsen*




# 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

3 RETTERS SIGNATUR MENU 495,-

– VINMENU À 3-GLAS 395,-

STEGT ROSENKÅL
rosenkål med hot honey, ristede kastanjer, granolie og Hyrdeost

**VÆLG MELLEM:**

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

*ELLER*

GRÅAND 100,-
confiteret lår, grillet endivie, soja, rosépeber, pistacie og vildtsauce

BAGT ÆBLE
med misoglace, mandelcrumble samt is på citrontimian

## PAULA'S AFTEN

5 RETTERS SIGNATUR MENU 645,-

– VINMENU À 5-GLAS 595,-

GRILLET HIRAMASA
med askebagt rødbede, syltet æble & løvstikkeolie

STEGT ROSENKÅL
rosenkål med hot honey, ristede kastanjer, granolie og Hyrdeost

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 100,-
confiteret lår, grillet endivie, soja, rosépeber, pistacie og vildtsauce

BAGT ÆBLE
med misoglace, mandelcrumble samt is på citrontimian

**TILKØB**

DANSKE OSTE
med rødvins-porcheret pære og sesamdigestives
200 ,-

## SNACKS

| | |
|---|---|
| SPRØD NORI med muslingecreme og ramsløgskapers | 40,- |
| RØMØ ØSTERS med syltet fennikel, chili & citrus | 65,- |
| 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 Infinitea 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,-*

STEGT ROSENKÅL
rosenkål med hot honey, ristede kastanjer, granolie og Hyrdeost
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, confiteret Hokkaido-græskar
samt fiskefumet med kefir og rosmarin
300,-

DANSKE OSTE
med rødvins-porcheret pære og sesamdigestives
200,-

BAGT ÆBLE
med misoglace, mandelcrumble samt is på citrontimian
130,-

HONNINGIS
med fermenteret grankogler, cognac og puffet byg
150,-







