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,-

SAKE-MARINEREDE SILD
med appelsin, togarashi, skalotteløg og dild.

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

CONFITERET VILDSVINRILLETTE
med æble- og langpebergelé, syltet hvide rips samt brioche.

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 Reserve 4 Cepages brut - Champagne	240,-
2023 Amélie & Charles Sparr Cremant "Celebration" - Alsace	150,-
NV Infinitea Sparkling Black Tea	95,-

MENU

À LA CARTE – SOM DU ØNSKER DET

SAKE-MARINEREDE SILD
med appelsin, togarashi, skalotteløg og dild.
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,-

CONFITERET VILDSVINRILLETTE
med æble- og langpebergelé, syltet hvide rips samt brioche.
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,-





