

OPULENT OPLEVELSE

(Serveres kun til hele bordet)

Sprød crustade - Rå skalrejer - Søde krydderier - Peberrods Yoghurt

Fuglekvidder - Sandwich - Stikkelsbær - Syltet Korianderfrø

Blinis - Røget Ål - Æggeblomme - Rødløg

Sart Gammelknas - Sprød Vaffel - Radise - Limeskal

*

Opulents brødservering med sønderjyske solæg, røget andelever og dip på ramsløg

*

Kammusling carpaccio med Rossini Caviar & østersbavarois, hertil
tomat-hybenkompot og hybenrose-skum

*

Letgrillet aromatisk tun og luftig Tom Kha Gai, hertil pikant knas på rød karry &
jordnødder med sorbet på mango og bronzefennikel

*

Sensommerens grøntsager i let trøffelvelouté med kartofler, ærter og
fermenterede hvide asparges med trøfler og sprøde kartofler

*

Ballotine af dansk kalvebrissel med kantareller, Karl Johan og miso på danske bælgfrugter
hertil sauce Cote de Nuits og brunet salviesmør

*

Råstegt tournedos af oksemørbrad med glaserede sensommer gulerødder, brombær
og syltede sennepsfrø hertil sauce poivrade monteret med oksemarv

*

Valrhona Manjari i variation med bær som friske, intens sorbet, hengemte og puré,
hertil pisket vaniljecreme og bladguld

1095,-

Menu, Champagne & "Signatur" vinmenu

1995,-

Menu, Champagne & "Legendarisk" vinmenu

2995,-

Bemærk venligst, at vi desværre ikke kan tilpasse retter og menuer til alle kosthensyn.
Vi tilbyder ikke vores retter og menuer vegansk eller uden mælkeprotein.
Vi forbeholder os retten til at ændre i menuen.