



MENU AFTEN

DINNER

18.00-21.00

SÆSONMENU VOL. 1



DEN LILLE MENU

Surdejsboller & gammeldags kærnet smør med Læsøsalt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø sea salt

Jomfruhummertatar
Blomkålscreme, Piemonte hasselnødder, syrnet fløde, dildolie
Cauliflower purée, Piedmont hazelnuts, sour cream, dill oil

Wellington
Oksemørbrad, madeirasauce, pommes fondant, pommes duchesse, trøffelglace
Beef tenderloin, madeira sauce, pommes fondant, pommes duchesse, truffel glace

3 slags Ost tilkøb 95,-
Parmesan-knækbrød & blommechutney
Add 3 Cheesses for 95,-
Parmesan-crispbread & plum chutney

Efterårs Te
Misokaramel, gule blommer, Earl Grey
Miso caramel, yellow plums, Earl Grey

DEN LILLE MENU 495,-

The small menu

TILHØRENDE VINMENU 375,-

Sammensat af vores sommelier
Our sommeliers wine pairing



Den store menu / The large menu

SÆSONMENU VOL. 2



DEN STORE MENU

Surdejsboller & gammeldags kærnet smør med Læsøsalt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø sea salt

Jomfruhummertatar
Blomkålscreme, Piemonte hasselnødder, syrnet fløde, dildolie
Cauliflower purée, Piedmont hazelnuts, sour cream, dill oil

Dansk Sort Hummer
Grøn mangosalat, ristet sesam, Hong Kong Crab sauce
Danish lobster, *Green mango, Roasted sesame, Hong Kong Crab sauce*

Vild Svampetærte
Karamelliseret karl johan creme, farseret morkel, ristet løgbouillon, Syltede tyttebær
Wild mushroom pie, caramelized porcini cream, morkel, roasted onion broth, cranberries

Wellington
Oksemørbrad, madeirasauce
Beef tenderloin, madeira sauce

3 slags Ost tilkøb 95,-
Parmesan knækbrød & blommechutney
*Add 3 Cheesses for 95,-
Parmesan crispbread & plum chutney*

Efterårs Te
Misokaramel, gule blommer, Earl Grey
Miso caramel, yellow plums, Earl Grey

DEN STORE MENU 695,-

The large menu

TILHØRENDE VINMENU 625,-

Sammensat af vores sommelier
Our sommeliers wine pairing



Forretter / Starters

FORRETTER – STARTERS

À la carte



DANSKE ØSTERS, 3 STK. 145,-

Citron, vinaigrette

Danish oysters with lemon, vinaigrette

10 G GOLD CAVIAR 275,-

Crème fraîche, skalotteløg, blinis

10 g gold caviar with blinis, red onion, sour cream

FRANSK LØGSUPPE 175,-

Gratineret ostbrød, timiansolie

French onion soup, gratinated cheese bread, thyme oil

JOMFRUHUMMERTATAR 155,-

Blomkålscreme, Piemonte hasselnødder, syrnet fløde, dildolie

Cauliflower purée, Piedmont hazelnuts, sour cream, dill oil

DANSK SORTHUMMER 225,-

Grøn mangosalat, ristet sesam, Hong Kong Crab sauce

Danish lobster, Green mango salad, Roasted sesame, Hong Kong crab sauce

VILD SVAMPETÆRTE 165,-

Karamelliseret karl johan creme, farseret morkel, ristet løgbouillon, syltede tyttebær

Wild mushroom pie, caramelized porcini cream, morkel, roasted onion broth, cranberries



Hovedretter / Main Courses

HOVEDRETTER – MAIN DISHES

À la carte



HELSTEGT FLADFISK 325,-

Hyldeblomst buerre blanc, fennikel, finger lime, ørredrogn, lögrom
Elderflower buerre blanc sauce, fennel, finger lime, trout roe, lögrom

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD 435,-

Stegte brisler, karameliseret løg, pommes frites, mayonnasie, maderiasauce
Sweet bread, caramelized onion, fries, mayonnaise, maderia sauce

PITHIVIER 325,-

Krondyrfilet, foie gras, pommes fondant, pommes duchesse, pebersauce
Venison fillet, foie gras, pommes fondant, pommes duchesse, pebber sauce



Dessert / Dessert

DESSERT – DESSERT

À la carte



EFTERÅRS TE 135,-

Misokaramel, gule blommer, Earl Grey

Miso caramel, yellow plums, Earl Grey

NORDSKOVENS GODE RÅD 135,-

Lynghonningparfait, brombærsorbet, goderåd, syltede nobilis, blåbær

Heather honey parfait, blackberry sorbet, crispy waffle pickled noble fir, blueberries

OST 145,-

Udvalg af Europæiske oste, knækbrød, kompot

Selected cheeses from Europe, crispbread, compote



Børn / Kids

BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år



2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

FISKEFILET

Pommes frites, remoulade

Fish fillet, pommes frites, danish tartar sauce

ELLER

OR

NUGGETS

Pommes frites, ketchup

Nuggets, pommes frites, ketchup

DESSERT

Hjemmelavet belgisk vaffel, vaniljeis, friske bær

Homemade Belgian waffle, vanilla ice cream, fresh berries

195,-