

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede urter pr. stk. 90,-
Udvalg af snacks pr. person 60,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

Forretter

Kammusling med syltede grønne tomater, fennikel og skaldyrsjuice 145,-*

Jomfruhummer og Humle – kartoffel og spirende grønt 150,-

Rødtunge med Jomfruhummer, rogn, ærter og ægte sauce 165,-/315,-

Hovedretter

Stegt Pighvar med jordskok, kantareller, confiteret citron og hønsesky 315,-
(Tilkøb af kaviar 125,-)

"Revelsben" fra Rosenbeck i Schwartzbier med spidskål og trøffel 215,-

Onglet med spæde beder, ribs, "Nobilis" og sauce på sorte lime 230,-

Oksemørbrad i morkelfars med stegte persillerødder, nye løg og rådvinsauce 275,-

Desserter

Danske blommer med råmælk, is på salturt og jernurt 120,-

Lavendelmousse i sprød mørdej med vanilje og brombær 120,-

Øl dessert - Lakrids, mælkechokolade, saltkaramel stout iscreme 120,-

Markeret med * kan serveres som ren grønsagsret 195,-