

Abendkarte 17:30-21

Vorspeisen

Haut gebraten Seehecht 149 DKK

Mais – Apfel – Schmalz – Beurre Blanc

“Unser” Garnelen-Cocktail 129 DKK

Handgeschälte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomate – Frisé-Salat – Zitronen-Mayonnaise

Gold Selektion Kaviar 30g 699 DKK

*Blinis – Sauerrahm – Schnittlauch – Rote Zwiebel
(Perfekt für 2 Personen)*

Apfelscheiben mit Pfifferling von Mariager 149 DKK

Blumenkohl – Sellerie – Frissé

Gebratene Foie Gras 169 DKK

Brombeere – Rosmarin – Schokolade

Carpaccio 129 DKK

Pinienkerne – Kräutercreme – Seegans

Pilz Risotto 109 DKK

Eingelegter Spargel - Frühlingszwiebeln - Erbsen

Handgeschnittenes Tartar 129 DKK

*Trüffelcreme - Eingelegte rote Zwiebeln - Geröstete Weizenkörner - knackiger Salat
Serviert mit groben Pommes
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

Hauptgerichte

Gebratene Scholle 279 DKK

Mit unserer Fischsauce und Salzkartoffeln

Moules Frites 199 DKK

*in Weißwein gedämpfte Muscheln in cremiger Sauce
Serviert mit Pommes frites und Aioli*

Pilz Risotto 189 DKK

Eingelegter Spargel - Frühlingszwiebeln - Erbsen

Färse aus Nordjütland 279 DKK

Hokkaido - Glasschale - Lauch - Sauce mit fermentierter Pflaume

Klassisch Wienerschnitzel 219 DKK

Pommes Sauters - Erbsen - Wiener - Braune Butter mit Kapern

Jägerschnitzel 239 DKK

Bratkartoffeln - Pilz Soße - Gemüse des Tages

200/300 g Rinderhacksteak aus Jersey 179/209 DKK

Hausgemachte Bearnaise Soße - Erbsen - Grobe Pommes

250g Steak vom Rinderfilet. 279 DKK

*Wähl zwischen gebratenen Kartoffeln oder Pommes frites.
Mit Gemüse des Tages und Whiskey Soße / Bearnaise Soße.
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

300 g. Dänisches Bio-Dry-Aged-Ribeye 349 DKK

*Wähl zwischen gebratenen Kartoffeln oder Pommes frites.
Mit Gemüse des Tages und Whiskey Soße / Bearnaise Soße.
(Extra frisch geriebenen Trüffel 65,-)*

Desserts

Heidelbeersorbet 119 DKK

Lavendel – Holunderblüten – Meringue

Eis mit Shiitake und Haselnuss 119 DKK

Gebrannte weiße Schokolade – Soße auf unreifer Tomate – Shiso

Kuchen des Tages 129 DKK

Mit hausgemachten Eis und eingelegten Beeren.

Klassische Crème Brulée 109 DKK

Knuspriger Rohrzucker – Rhabarberkompott

Käse von Arla Unika

3 Arten 105 DKK

5 Arten 125 DKK

10 Arten 185 DKK pro Pers.

(min. 2 Pers)

Serviert mit Salz, knusprig und süß

Saisonale Speisekarte



Haut gebraten Seehecht
Mais – Apfel – Schmalz – Beurre Blanc



Apfelscheiben mit Pfifferling von Mariager
Blumenkohl – Sellerie – Frissé



Gebratene Foie Gras
Brombeere – Rosmarin – Schokolade



Färse aus Nordjütland
Hokkaido – Glasschale – Lauch – Sauce mit fermentierter Pflaume



Heidelbeersorbet
Lavendel – Holunderblüten – Meringue



Eis mit Shiitake und Haselnuss
Gebrannte weiße Schokolade – Soße auf unreifer Tomate – Shiso



Saisonale Speisekarte Preise

3 Kurse (Seehecht, Färse & Eis) 429,-	Wein Menü 269 DKK
4 Kurse (Seehecht, Apfelscheiben, Färse & Eis) 499,-	Wein Menü 349 DKK
5 Kurse (Seehecht, Apfelscheiben, Färse, Sorbet & Eis) 549,-	Wein Menü 429 DKK
6 Kurse (Seehecht, Apfelscheiben, Foie Gras, Färse, Sorbet & Eis) 599,-	Wein Menü 499 DKK

Wenn Sie ein anderes Gericht wünschen, können Sie es gegen einen Aufpreis von 50 DKK umtauschen.

Kindermenü

Wir empfehlen:

Alle unsere regulären Kurse können als Kinderkurs gebucht werden.
½ Trank zum ½ Preis

Knuspriges Panko-Huhn 89 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und süßem Chili*

Hackfleisch 99 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und Bearnaise Soße.*

Fischfilet 89 DKK

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln oder groben Pommes
Serviert mit Ketchup und Remoulade*

Kinder Eis 49 DKK

*2 Kugeln Eis mit Waffel und Schokoladensauce
Extra: 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis*