

## À la carte

RETTER TIL BORDET · PAELLA · DESSERT

### SALATER & GRØNT

Radicchio og Castelfranco 125 kr.

*Feta · blomsterkapers · radise · ristede pistaciekerner · hybenrosevinaigrette*

Grillet broccolini “Caesar” 115 kr.

*Bagna càuda · lagret Comté · sprød boghvede · citronconfit*

Saltbagt knoldselleri 145 kr.

*Trompetsvamp · trøffel · perlespelt · svampebouillon*

### PASTA

Tagliatelle 178 kr.

*Krabbe · safran · estragon · piment d'Espelette*

Cappellacci 165 kr.

*Græskar · ricotta · salsa al limone · kapers · salvie*

### KØD

Tatar 158 kr.

*Urtemayo · blomsterkapers · pommes frites · salat*

Rosastegt kalv 235 kr.

*Grillet broccolini · gulerodspuré · confiterede boretane-løg · langpebersauce*

### FISK & SKALDYR

Baerii-caviar · 15 g 375 kr.

*Sprød kartoffelvaffel · crème fraîche · æggeblomme · æggehvite · skalotteløg · purøg*

Ceviche af havbars 138 kr.

*Hibiscus · druer · piment d'Espelette · olivenolie*

Jomfruhummer-tempura 138 kr.

*Sauce Américaine · piment d'Espelette · citron*

Rødfisk 225 kr.

*Blåmuslinger · braiseret fennikel · spinat · beurre blanc · timian*

Moules marinières 145 kr.

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter*

Bretagnes fiskesuppe 225 kr.

*Rødfisk · blåmuslinger · jomfruhummer · blæksprutte*

Tilvalg: Baerii-caviar 10 g · 125 kr. | Focaccia 2 stk. med middelhavssmør · 45 kr.

### KØKKENETS STORE RET TIL BORDET

Paella · min. 2 personer · 285 kr. pr. person

*Paellaris · blæksprutte · jomfruhummer · blåmuslinger · safran · citron*

### OST & DESSERT

Tre europæiske oste 145 kr.

*Æble-rosmarinkompot · smørstegt rugbrød*

Affogato 105 kr.

*Vaniljeis · espresso · saltkaramel · karamelliseret hasselnød*

Figen 125 kr.

*Madeira · olivenis · ricottacreme · pistacie*

Baba au Champagne 155 kr.

*5 g Baerii-caviar · citronchantilly*

Petits fours · 3 slags 78 kr.

*Macaron · canelé · madeleine*

Tre slags is 25 kr.

*Chokolade · bær · vanilje. Pris pr. kugle*

SPØRG PERSONALET OM ALLERGENER OG SÆRLIGE KOSTBEHOV