

# AFTEN KORT

Serveres mellem kl. 18.00 - 21.30

## FORRETTER

Tortellini med dansk jomfruhummer og frisk ost. Hummer / tomat consommé og friteret salvie.  
145,-

Rørt tatar med carpaccio, frisk trøffel og sprøde kartofler.  
165,-

Hvidvins dampede blå muslinger "forret" med urter, chili, ingefær, pernod og hvidløg  
145,-

## HOVEDRET:

Meunierestegt hel rødspætte smørsauce – hasselnøder og persille – grillet citron – nye gulerødder  
230,-

Ribeye af Sashi-oksekød 350g - sauce bearnaise – tomater – nye løg – kantareller.  
245,-

Hvidvins dampede blå muslinger "Stor" med urter, chili, ingefær, pernod og hvidløg  
185,-

## DESSERT

Danske jordbær med fløde, sukker og vanille is creme.  
90,-

"kærnemælkskoldskål" Hindbær sorbet – kammerjunker  
95,-

Gran sorbet – 15g baerii caviar fra ROGN – yuzu, havesyrer og æble.  
385,-

Der tages forbehold for ændringer

# AFTEN KORT

Serveres mellem kl. 18.00 - 21.30

## SKALDYRSFAD:

### "lille"

Østers – jomfruhummer – rejer – taskekrabbe – blåmuslinger  
Serveres med kolde saucer, vinaigrette, grillet citron og brød

-  
350,-

### "mellem"

Østers – jomfruhummer – rejer – taskekrabbe – blåmuslinger – sort hummer – kammuslinger - Argentinske  
rødrejer

Serveres med kolde saucer, vinaigrette, grillet citron og brød  
(kan kun bestilles af 2 personer)

525,- pr. person.

### "store"

Østers – jomfruhummer – rejer – taskekrabbe – blåmuslinger – sort hummer – kammuslinger - Argentinske  
rødrejer – 30 gr. oscietra caviar fra ROGN.

Serveres med kolde saucer, vinaigrette, grillet citron og brød  
(kan kun bestilles af 2 personer)

700,- pr. person

Der tages forbehold for ændringer