

Snacks

Østers med vinaigrette & citron pr. stk.	40
Kaviar fra Prunier med blinis – purløg – æg Classique 30 gr	455
Paris 30 gr	685

Forretter

Kantareller & beder i variation med grøn engsyre & rødbedebouillon	160
Terrine af danske porrer med rimmet kammusling samt sauce af kærnemælk & dildolie	160
Skånsomt fanget pighvar fra Langø serveret på ben hertil beurre blanc sauce & pastinakpuré	185
Ravioli med dansk sorthummer serveret med frisk dansk tang, agurk & hummerbisque	195
Stegt foie gras serveret med brioche, brombær, skovsyre & foie gras smør Supplement: Prunier Classique kaviar 10 gr	195
	155

Hovedretter

Dalbakkegaard kylling med kantareller, vinterkål & blomkålspuré hertil sauce fumé	255
Dagens vegetar ret	275
Dyreryg med sprød farseret morkel, bagt selleri, løg & blanquette sauce af Karl Johan Svamp	325

Ost & Dessert

Æblekompot på danske æbler serveret med vaniljeis, hasselnøder & sprød æbletuile	95
Fromage af hvid chokolade glaseret med havtorn, serveret med sorbet af havtorn & passionsfrugt	110
5 stykker ost fra Arla Unika med hjemme sylt & 2 slags brød	165

<i>Oysters with vinaigrette & lemon a piece</i>
<i>Caviar from Prunier served with blinis – chives – eggs – crème fraiche</i>
<i>Classique 30 gr</i>
<i>Paris 30 gr</i>

Starters

<i>Chanterelles & beets in variation with green sorrel & beetroot broth</i>
<i>Terrine of Danish leeks with cured scallops served with a sauce on buttermilk and dill oil</i>
<i>Sustainably caught turbot from Langø served on the bone with a beurre blanc sauce & parsnip purée</i>
<i>Ravioli with Danish black lobster served with Danish seaweed, cucumber & lobster bisque</i>
<i>Pan-seared foie gras served with brioche, blackberry, sorrel & foie gras butter</i>
<i>Supplement: Prunier Classique caviar 10 gr</i>

Main courses

<i>Dalbakkegaard chicken with chanterelles, winter cabbages & cauliflower purée served with a sauce fumé</i>
<i>The vegetarian dish of the day</i>
<i>Venison loin with crispy stuffed morel, baked celeriac, onions & blanquette sauce of Danish Porcinis</i>

Cheese & Dessert

<i>Compote of Danish apples served with vanilla ice cream, hazelnuts & crispy apple tuiles</i>
<i>Fromage of white chocolate glazed with sea buckthorn served with sea buckthorn & passionfruit sorbet</i>
<i>5 pieces of cheese from Arla Unika served with "hjemme sylt" & 2 kinds of bread</i>

For information om allergener, spørg venligst personalet
For information about allergens, kindly ask our staff

Bandholm Menu

Terrine af danske porrer med rimmet kammusling samt sauce af kærnemælk & dildolie		<i>Herring hake with salted buttermilk, dill, & leek ash</i>
Dalbakkegaard kylling med kantareller, vinterkål & blomkålspuré hertil sauce fumé	495	<i>Dalbakkegaard chicken with chanterelles, winter cabbages & cauliflower purée served with a sauce fumé</i>
Æblekompot på danske æbler serveret med vaniljeis, hasselnøder & sprød æbletuile		<i>Compote of Danish apples served with vanilla ice cream, hazelnuts & crispy apple tuiles</i>
Vin menu bestående af 3 glas	345	<i>Wine menu consisting of 3 glasses</i>

Gastro Menu

Kantareller & beder i variation med grøn engsyre & rødbedebouillon		<i>Chanterelles & beets in variation with green sorrel & beetroot broth</i>
Skånsomt fanget pighvar fra Langø serveret på ben hertil beurre blanc sauce & pastinakupuré	645	<i>Sustainably caught turbot from Langø served on the bone with a beurre blanc sauce & parsnip purée</i>
Dyreryg med sprød farseret morkel, bagt selleri, løg & blanquette sauce af Karl Johan Svamp		<i>Venison loin with crispy stuffed morel, baked celeriac, onions & blanquette sauce of Danish Porcinis</i>
Fromage af hvid chokolade glaseret med havtorn, serveret med sorbet af havtorn & passionsfrugt		<i>Fromage of white chocolate glazed with sea buckthorn served with sea buckthorn & passionfruit sorbet</i>
Vin menu bestående af 4 glas	450	<i>Wine menu consisting of 4 glasses</i>



For information om allergener, spørg venligst personalet
For information about allergens, kindly ask our staff

Den Store Gastro

1495

Vin menu inkluderet

Kantareller & beder i variation med grøn engsyre & rødbedebouillon

Skånsomt fanget pighvar fra Langø serveret på ben hertil beurre blanc sauce & pastinakpuré

Ravioli med dansk sorthummer serveret med frisk dansk tang, agurk & hummerbisque

Stegt foie gras serveret med brioche, brombær, skovsyre & foie gras smør

Dyreryg med sprød farseret morkel, bagt selleri, løg & blanquette sauce af Karl Johan Svamp

Fromage af hvid chokolade glaseret med havtorn, serveret med sorbet af havtorn & passionsfrugt

The Big Gastro

Wine menu included

Chanterelles & beets in variation with green sorrel & beetroot broth

Sustainably caught turbot from Langø served on the bone with a beurre blanc sauce & parsnip purée

Ravioli with Danish black lobster served with fresh Danish seaweed, cucumber & lobster bisque

Pan-seared foie gras served with brioche, blackberry, sorrel & foie gras butter

Venison loin with crispy stuffed morel, baked celeriac, onions & blanquette sauce of Danish Porcinis

Fromage of white chocolate glazed with sea buckthorn served with sea buckthorn & passionfruit sorbet



For information om allergener, spørg venligst personalet
For information about allergens, kindly ask our staff