

# AFTENMENU

## Snacks

Østers med vinaigrette & citron pr. stk.	40	<i>Oysters with vinaigrette &amp; lemon pr. piece</i>
Kaviar fra Prunier med blinis, purløg, æg & crème fraiche		<i>Caviar from Prunier served with blinis, chives, eggs, crème fraiche</i>
Classique 30 g.	455	<i>Classique 30 g.</i>
Paris 30 g	685	<i>Paris 30 g.</i>

## Forretter

Terrine af danske vinterporrer serveret med urtesalat & sauce af kernemælk med dildolie	160	<i>Terrine of Danish winter leeks served with herb salad &amp; a sauce on buttermilk &amp; dill oil</i>
Friteret æg fra Dalbakkegård med bagt selleri, løg & Karl Johan sauce	175*	<i>Fried egg from Dalbakkegaard with baked celeriac, onion &amp; Danish Porcinis</i>
Pighvar stegt på ben serveret med pastinakpuré, purløg, blækspruttetuille & sauce beurre blanc	195	<i>Turbot fried on the bone, served with a parsnip purée, chives, squid tuile &amp; sauce beurre blanc</i>
Ravioli med dansk sorthummer serveret med frisk dansk tang, agurk & hummerbisque	195*	<i>Ravioli with Danish black lobster served with Danish seaweed, cucumber &amp; lobster bisque</i>
Bagt torsk med sennepssauce, syltede sennepskorn, peberrod & bagte rødbeder	195*	<i>Baked cod with mustard sauce, pickled mustard seeds, horseradish &amp; baked beets</i>

## Supplement:

*Prunier Classique kaviar 10 gr*

## Supplement:

*Prunier Classique caviar 10 gr*

Kan laves til hovedret for et tillæg på 100 DKK\*

*Can be served as a main course for an add-on of 100 DKK\**

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

## Hovedretter

Langtidsstegt bryst af dansk gris med sprød svær, valnødder, rødkål & rosenkål 285

Gråand med grønkålspuré, brunede jordskokker, farseret mørkel & sauce med æbler fra Fejø 325

## Ost & Dessert

Luftig hvid chokolade med sorbet af fermenterede kirsebær, sprøde ris & mandel crumble 95

Chokolademousse med gelé af mandarin & mandarinsorbet samt nellikeessens 110

5 stykker ost fra *Arla Unika* med hjemme sylt & 2 slags brød 165

## Bandholm Menu

Friteret æg fra Dalbakkegaard med bagt selleri, løg & Karl Johan sauce

Langtidsstegt bryst af dansk gris med sprød svær, valnødder, rødkål & rosenkål

Luftig hvid chokolade med sorbet af fermenterede kirsebær, sprøde ris & mandel crumble 495

Vinmenu bestående af 3 glas vin 345

## Main courses

*Slow-roasted brisket of Danish pork with crispy crackling, walnuts, red cabbage & brussels sprouts*

*Mallard with purée of kale, caramelized jerusalem artichoke, stuffed morels & sauce with apples from Fejø*

## Cheese & Dessert

*Airy white chocolate with a sorbet of fermented cherries, crispy rice & almond crumble*

*Chocolate mousse with a gel & sorbet of mandarins served with an essence of cloves*

*5 pieces of cheese from Arla Unika served with "hjemme sylt" & 2 kinds of bread*

*Fried egg from Dalbakkegaard with baked celeriac, onion & Danish Porcinis*

*Slow-roasted brisket of Danish pork with crispy crackling, walnuts, red cabbage & brussels sprouts*

*Airy white chocolate with a sorbet of fermented cherries, crispy rice & almond crumble*

*Wine menu consisting of 3 glasses of wine*

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

## Gastro Menu

Terrine af danske vinterporrer serveret med urtesalat & sauce af kernemælk med dildolie

Pighvar stegt på ben serveret med pastinakpuré, purløg, blækspruttetuille & sauce beurre blanc

Gråand med grønkålspuré, brunede jordskokker, farseret morkel & sauce med æbler fra Fejø

Chokolademousse med gelé af mandarin & mandarinsorbet samt nellikeessens

Vinmenu bestående af 4 glas

### Den Store Gastro Menu

Vinmenu inkluderet

Terrine af danske vinterporrer serveret med urtesalat & sauce af kernemælk med dildolie

Pighvar stegt på ben serveret med pastinakpuré, purløg, blækspruttetuille & sauce beurre blanc

Bagt torsk med sennepssauce, syltede sennepskorn, peberrod & bagte rødbeder

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

Gråand med grønkålspuré, brunede jordskokker, farseret morkel & sauce med æbler fra Fejø

Chokolademousse med gelé af mandarin & mandarinsorbet samt nellikeessens

*Terrine of Danish winter leeks served with an herb salad & a sauce on buttermilk & dill oil*

*Turbot fried on the bone, served with a parsnip purée, chives, octopus tuile & sauce beurre blanc*

*Mallard with purée of kale, caramelized jerusalem artichoke, stuffed morels & sauce with apples from Fejø*

*Chocolate mousse with a gel & sorbet of mandarins served with an essence of cloves*

*Wine menu consisting of 4 glasses of wine*

### The Big Gastro Menu

*Wine menu included*

*Terrine of Danish winter leeks served with an herb salad & a sauce on buttermilk & dill oil*

*Turbot fried on the bone, served with a parsnip purée, chives, octopus tuile & sauce beurre blanc*

*Baked cod with mustard sauce, pickled mustard seeds, horseradish & baked beets*

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

*Mallard with purée of kale, caramelized jerusalem artichoke, stuffed morels & sauce with apples from Fejø*

*Chocolate mousse with a gel & sorbet of mandarins served with an essence of cloves*

645

450

1495

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