

Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 250,-

ROGN CAVIAR | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg
Baerii 249,- | White Sturgeon 349,- | Ocietra 449,-

Tilkøb: ekstra fornøjelse | 499,-
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. MED PERLELØG OG TRØFFEL SAUCE, 100G
Matched dertil: Krug 171' Edition Pr. GL. 450,-

Forretter

Snowcrab med syltede grønne jordbær, løvstikke marengs, wakame tang og goma

Andeterrin, med sprøde kartoffel chips, friske stikkelsbær, og agurk

Mellemret

Stracciatella, yakatori grillet majs og edamamebønner, basilikum, ribs og hyben

Hovedretter

Farseret majskylling med stegt polenta, portobello med majs/ærter, og syrlige popcorn
Udskift majskylling med oksemørbrad: +75,-

Tilkøb: Friskrevet sort trøffel 39,- (kan fås på alle retter)

Stegt Pighvar, tærte med sommergrønt, gulerods puré, citron/safran sauce samt små kartofler

Ost

24-36 mdr. modnet Comté, med lemon curd, ristede hasselnødder, samt smørstegt brød

Dessert

Eton mess, med friske bær, mynte, vanilje is, samt solbær marengs

Side orders:
Grøn hovedsalat med 'mormor' dressing, citronskal og sort peber | 60,-
Økologisk Burrata med olivenolie og urter | 75,-
Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

2-retter 490,- // 3-retter 575,- // 4-retter 675,- // 5-retter 785,- // 6-retter 895,-

Restaurant Høfde 4

(Evening)

Champagne and Snacks 250,-

**ROGN CAVIAR | 15g with blinis, sour creme 38% and chives
Baerii 249,- | White Sturgeon 349,- | Ocietra 449,-**

**That extra something | 499,-
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. WITH ONION AND TRUFFLE SAUCE, 100G
The perfect Glass: Krug 171' Edition Pr. GL. 450,-**

Starters

Snowcrab with pickled green strawberries, lovage marengs, wakame seaweed and goma

Terrine of Duck, crispy potato, gooseberry and cucumber

Entrée

Straciatella, yakatori grilled corn and edemamebeans, basil, currant and hiprose

Maincourses

Stuffed cornfed chicken with fried polenta, corn and green peas with sour popcorn
Change chicken to Beef Tenderloin ; +75,-

Black Truffle 39,- (Can be added to all dishes)

Fried turbot with tart based on summer vegetables, carrotpuré, lemon/safran sauce and Danish potatoes

Cheese

24-36 months Comté with lemon curd, roasted hazelnuts and butterfried bread

Dessert

Eton Mess with fresh berries, mint, vanilla icecream and blackcurrant marengs

Side orders:

Green salad with 'mormor' dressing, lemon peel and black pepper | 60,-

Eco Burrata with olive oil | 75,-

Pommes Frites with Parmesan and chives | 75,-

2-Courses 490,- // 3- Courses 575,- // 4- Courses 675,- // 5- Courses 785,- // 6- Courses 895,-

Vinmenu

Snowcrab

2023 Saar Riesling Trocken – Van Volxem – Mosel – Tyskland
2015 FIO – Fio Wines – Mosel – Tyskland

Andeterrin

2022 Spätburgunder „Steinweige“ – Rainer Schnaitmann – Württemberg – Tyskland
2021 Spätburgunder 1. Lage „Simonroth“ – Rainer Schnaitmann – Württemberg – Tyskland

Stracciatella

2023 Pinot Grigio – Hofstätter – Trentino/Alto Adige – Italien
2022 Pinot Grigio „Dessimis“ – Vie de Romans – Friuli – Italien

Majskylling

2024 Irancy „Les Cailles“ – Gabin et Felix Richoux – Bourgogne – Frankrig
2021 Marsannay „En Combereau“ – Lou Dumont – Bourgogne – Frankrig

Oksemørbrad

2018 Sito Moresco – Angelo Gaja – Piemonte – Italien
2020 Cornas „Chaban“ – Thomas Dam – Rhône – Frankrig

Pighvar

2022 Midi Blanc Bréze - Domaine Arnaud Lambert – Loire – Frankrig
2022 Gaudrets – Domaine Belargus – Loire – Frankrig

Comté

2021 Bourgogne Blanc – Jean-Michel Gaunoux – Bourgogne – Frankrig
2018 Ladoix – Meo Camuzet – Bourgogne – Frankrig

Eton Mess

2022 Brigantino Malvasia Casorzo – Accornero – Piemonte – Italien
2018 Riesling Auslese – Hofgut Von Falkenstein – Mosel – Tyskland

Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 280,- // 2 Glas Weinmenu 39 Euro 3 Gl. Vinmenu 420,- // 3 Glas Weinmenu 58 Euro
4 Gl. Vinmenu 560,- // 4 Glas Weinmenu 78 Euro 5 Gl. Vinmenu 700,- // 5 Glas Weinmenu 97 Euro
6 Gl. Vinmenu 840,- // 6 Glas Weinmenu 116 Euro

Prestigé Vinmenu

*2 Gl. Vinmenu 400,- // 2 Glas Weinmenu 55 Euro 3 Gl. Vinmenu 600,- // 3 Glas Weinmenu 82 Euro
4 Gl. Vinmenu 800,- // 4 Glas Weinmenu 110 Euro 5 Gl. Vinmenu 1.000,- // 5 Glas Weinmenu 137 Euro
6 Gl. Vinmenu 1.200,- // 6 Glas Weinmenu 165 Euro*

Oprgradering af Champagne:

2012 Clos de Bouzy – Andre Clouet – Champagne MAGNUM 125,-