

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

Rimmet kammusling med, jordbær juice, thai basilikum, ponzu, friteret risnudler og puffet quinoa

Hamachi tun sashimi, med lime, citron, bambusskud og sprøde urter

Mellemret

Svampe ballontine, med kantareller, rønnebær 'kys' og svampe broken gel

Hovedretter

Carré af gris med yakatori-grillet mini rødbede, hyben/tranebær kompot, kartoffel puré og pebersauce
Udskift Carré af gris med oksemørbrad: +75,-

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

Stegt Helleflynder med butternut puré, stegte brocolini, saltbagt selleri samt sauce på Gammel Knas

Ost

Tirpitz ost fra Enghavegård i sesamtærte med brombær og tørret vesterhavsost

Dessert

Sukker pocheret pære, med crème fraiche is, konditor crème med lakrids og tuilles

Side orders:

Grønsalat med vinaigrette 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

(Abend)

Champagne & Snacks 34 €

**ROGN CAVIAR | 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch
Baerii 34€ | White Sturgeon 48€ | Ocietra 62€**

Kaufen Sie extra Vergnügen | 69 €
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12 Mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce, 100G
Dazu passt: Krug 171' Edition Pr. GL. 62 €

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuschel mit Erdbeersaft, Thai-Basilikum, Ponzu, gebratenen Reisnudeln und gepufftem Quinoa

Hamachi-Thunfisch-Sashimi, mit Limette, Zitrone, Bambussprossen und knusprigen Kräutern

Zwischenspeise

Pilz-Ballontine mit Pfifferlingen, Vogelbeer „kuss“ und Pilz-Broken-Gel

Hauptspeise

Carré vom Schwein mit Yakatori-gegrillter Mini-Rote Bete, Hagebutten-/Preiselbeer Kompott, Kartoffelpüree und Pfeffersauce

Ersetzen Sie Carré vom Schwein durch Rinderlende: +75,-

Extra: Frisch geriebener schwarzer Trüffel 5 € (für alle Gerichte erhältlich)

Gebratener Heilbutt mit Butternusspüree, gebratenen Brocolini, in Salz gebackenem Sellerie und Sauce bei Gammel Knas

Käse

Tirpitzkäse aus Enghavegård in Sesamkuchen mit Brombeeren und getrocknetem Westseekäse

Nachspeise

Mit Zucker pochierte Birne, mit Crème-fraiche-Eis, Lakritzteigcreme und Tuilles

Side orders:

Grüner Salat mit viniagrette, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer | 8 €

Organische Burrata mit Olivenöl und Kräuter | 10 €

Pommes Frites mit Parmesan und Schnittlauch | 10 €

2-Gänge 68 € // 3-Gänge 79 € // 4 Gänge 93 € // 5 Gänge 108 € // 6 Gänge 123 €