

# Restaurant Høfde 4

(Aften 29+30 dec)

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 jomfruhummer, med kvæde, hummer mayo, ristede boghvede, og brokengel på tyttebær

## Hovedretter

Stegt dådyrfilet med skorzonerrød puré, kartoffel "croissant" stegt grønkål samt sauce tilsmagt med appelsin  
*Udskift dådyrfilet med oksemørbrad: +75,-*

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

## Dessert

Fragilité roulade med kirsebær og hasselnøddecreme, lakrids is, kirsebær og karamelliseret nødder

### **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,-**

### **Vinmenu**

**2 Glas 280,- // 3 Glas 420,-**

### **Préstige**

**2 Glas 400,- // 3 Glas 600,-**

# 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

Umrandeter Kaisergranat, Hummermayonnaise, frittierte Buchweizenkörner, Walnüsse, Preiselbeeren-Brokengel

## Hauptspeise

Gebratenes Rehfilet, Schwarzwurzel, gebratene Pilze & Grünkohl, Kartoffelcroissant, Wildsauce mit Orange & Herz

Ersetzen Sie gebratenes Rehfilet mit Rinderfilet: +75,-

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

## Nachspeise

Fragelité-Roulade mit Haselnusscreme, eingelegten Kirschen, gebrannten Haselnüssen, Salzlakritz-Eis

## **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 €**

## **Wein**

**2 Glass 39 € // 3 Glass 58 €**

## **Préstige**

**2 Glass 56 € // 3 Glass 83 €**