

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

Gravad lammefilet med syltede perleløg, kartoffel kroket, fennikel og rødbede

Jordskokke panna-cotta med yuzu, stenbiderrogn, honning tuilles og karse

Mellemret

Friteret enoki svampe, butter bean puré, chimichurri med granatæble

Hovedretter

Yakitori grillet Iberico Bellota Secreto, med sort hvidløgss creme, peberfrugt puré, pakchoi, og hibiscus sauce
Udskift Iberico med oksemørbrad: +75,-

Stegt Havkat, saltbagte løg med osteskum, bagte porre og muslinge sauce

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

Ost

Mild blåskimmelost lagt i øl, med æble, solbær, sesam cracker og tomat sorbet
(Fås også som hvidskimmelost)

Dessert

Rom pocheret ananas med malt kiks, kokos is, og karamel

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

(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. 490,-

Starters

Filet of Lamb with pickled onions, potato kroket, fennel and beetroot

Panna-Cotta of Jerusalem artichoke with yuzu, lumpfishroe, honey and cress

Entrée

Deepfried Enoki mushroom, butterbean, chimichurri with pomegranate

Maincourses

Yakitori grilled Iberico Bellota Secreto with garliccreme, bell pepper, pakchoi and hibiscus sauce
Change Iberico to Beef Tenderloin ; +75,-

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

Frish Catfish with saltbaked onion with cheese foam, baked leek and mussels sauce

Cheese

Mild Bluecheese infused with beer with apple, blackberry, sesamecracker and tomato sorbet

Dessert

Rumpoached pineapple with maltcracker, coconut icecream and caramel

Side orders:

Green salad with vinaigrette, 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

Lammefilet

2022 Trosseau „Vielle Vignes“ – Fumey-Chatelain – Jura – Frankrig
2022 Trosseau „Le Bastard“ – Fumey-Chatelain – Jura – Frankrig

Jordskokke Panna-Cotta

2022 Sainte Anne – Chartogne-Taillet – Merfy – Champagne – Frankrig
2020 L'Enclos „Petit Meslier“ – Liébart-Régnier – Baslieux-Sur-Marne – Champagne – Frankrig

Enoki Svampe

2022 Savagnin – Plume – Jura - Frankrig
2020 Grain Arvine de Fully – Marie Thereze Chappaz – Valais – Schweiz

Ibirico

2023 Garnacha – Comando G – Madrid – Spanien
2016 Gevrey Chambertin “Clos du Meix des Ouches” Monopole - Domaine des Varoilles – Bourgogne – Frankrig

Oksemørbrad

2018 Sito Moresco – Angelo Gaja – Piemonte – Italien
2021 Cornas „Chaban“ – Thomas Dam – Rhône – Frankrig

Havkat

2022 Bourgogne Blanc – Gros Fréré – Bourgogne – Frankrig
2020 Saint Romain – Mark Haisma – Bourgogne – Frankrig

Blåskimmel

2023 Riesling Spätlese „Graacher Dompbrost #05“ – Willi Schäfer – Mosel – Tyskland
2018 Riesling Auslese „Graacher Domprost“ - Willi Schäfer – Mosel – Tyskland

Pom Pocheret Ananas

Ratafia – Henri Giraud – Champagne - Frankrig
Ratafia VE – Henri Giraud - Champagne – Frankrig

Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 300,- // 2 Glas Weinmenu 41 Euro 3 Gl. Vinmenu 450,- // 3 Glas Weinmenu 62 Euro
4 Gl. Vinmenu 600,- // 4 Glas Weinmenu 82 Euro 5 Gl. Vinmenu 750,- // 5 Glas Weinmenu 103 Euro
6 Gl. Vinmenu 900,- // 6 Glas Weinmenu 124 Euro

Prestigé Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 420,- // 2 Glas Weinmenu 58 Euro 3 Gl. Vinmenu 630,- // 3 Glas Weinmenu 89 Euro
4 Gl. Vinmenu 840,- // 4 Glas Weinmenu 116 Euro 5 Gl. Vinmenu 1.050,- // 5 Glas Weinmenu 145 Euro
6 Gl. Vinmenu 1.260,- // 6 Glas Weinmenu 174 Euro