

ABEND

KLEINER GERICHTE

LANGUSTEN-BISQUE  145

Langustenschwänze – Krustentiersirup – Schnittlauch

JAKOBSMUSCHELN  165

Kartoffel – Karotte – Glas-Kohl – Dill – Sauce Nage 

THUNFISCH-CEVICHE  155

Avocado – Mango – Sesamsamen – Koriander

CARPACCIO  135

Trüffelmayo – Parmesan – Walnüsse – Balsamico – Rucola

BURRATA   125

Artischockencreme – Geräucherte Tomaten – Basilikum

GRATINIERTE SCHNECKEN  125

Petersilie – Knoblauch – Butter

VEGETARISCHES HAUPT

SELLERIE-STEAK   285

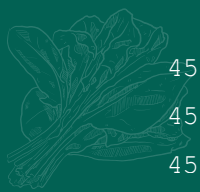
mit Gemüse der Saison

SIDES

MIX SALAT   45

TOMATENSALAT   45

FRIES   45



 Vegetarisch  Glutenfrei


HAUPTGERICHTE

POCHIERTER KABELJAU   365

Garnelen – Karotten – Kohl – Beurre Blanc
– Forellenrogen – Schnittlauch – Dill

TOURNEDOS ROSSINI 565

Brioche – Trüffel – Foie Gras – Trüffelsauce

RINDERFILET 220 G  395

Tomaten – Knoblauch – Fries – Rotweinsauce

RIBEYE 350 G  395

Tomaten – Knoblauch – Fries – Bearnaise 


GERÜHRTES RINDERTATAR  285

Kapern – Cornichons – Senf – Hühnereigelb – Fries

SCHWEINEBACKEN  295

Schweineschwarten – Rote Bete in Variation
– Brombeeren – Thymian

CHEESEBURGER 185

Buttermilchbrötchen – “Nordjysk Naturkød” – Cheddar
– Salat – Tomate – Zwiebel – Pickles – Senf – Ketchup –
Mayo – Fries 

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE   145

Passion-Sorbet

PROFITEROLES  125

Vanilleis – Schokoladensauce

SCHOKOLADENTARTE   125

Orangen-Ganache – Blutorangen-Sorbet

CRÊPE SUZETTE  145

Mandeln – Vanilleis – Orangensauce

UNIKA KÄSE  145

Knuspriges – Süßes





SNACKS & APERITIF

SEKT & SNACKBRETT	148
RØMØ AUSTERN MIT PONZU	45
GRÜNE OLIVEN – SALZMANDELN – GEMÜSECHIPS – MAYO	95
PATA NEGRA – SALZMANDELN – CORNICHONS	165

3 GÄNGE SET MENU

CREMIGE TOPINAMBURSUPPE

Jakobsmuschel – Trüffelöl

BRUST VOM JUNGHAHN

Karotten in variationen – Frittierter Kohl – Estragonöl – Morchelsauce

DÄNISCHE APFEL-DESSERT

Dunkel Schokolade – Makrone – Sahne – Johannisbeeren

MENU / WEIN MENU 495,- / 285,-

