

Restaurant Høfde 4

(Aften/Abend)

Champagne & snacks 150,-
Champagner & Snacks 21 Euro

Marineret krabbekød i yuzu, peberrods is, og puffet ris
Yuzu mariniertes Krebsfleisch, Meerrettich-Eis und Puffreis
Menetou Salon Blanc - Domaine Phillipe Gilbert - Loire - Frankrig

Lamme carpaccio med friskost, karamelliseret hvidløgs puré og ramsløgs crouton
Lammcarpaccio mit Frischkäse, karamellisiertem Knoblauchpüree und Bärlauch Croutons
Cheverny Rouge - Terra Laura - Loire - Frankrig

Oksemørbrad og krocket af sommerbuk, butternut sifon, enebær syltede butternut og bagt butternut
Rinderfilet mit einer Krokette vom Sommer-Rehbock, Trilogie vom Moschuskürbis
Amarento - Podere San Cristoforo - Toscana - Italien

Smør dampet Helleflynder, perlebyg med fennikel og urter samt gulerods vin blanc
In Butter gedünsteter Heilbutt an Perlgerste mit Fenchel und Kräutern sowie Karotten-Weisswein Sauce
Theodora - Gut Oggau - Burgenland - Østrig

Tilkøb: Friskrevet trøffel fra Piemonte 39,- (kan fås på alle retter)
Extra: Frisch geriebener Trüffel aus dem Piemont 5,5Euro (Erhältlich für alle Gerichte)

Arla unika Kry, Hvid dame og små svampe
Arla unika Käse - Kry und Hvid dame, dazu kleine Pilze
La Bota de Fino "No 68" Macharnudo Alto - Equipo Navazos - Jerez - Spanien

Rødgrødsifon, crumble og kærnemælks is
Luftiger "Rote Grütze" Schaum, Streusel und Buttermilcheis
Malvasia Casorzo "Brigantino" - Accornero - Piemonte - Italien

Hovedret 259,- 1 Gl. Vinmenu 105,- //Hauptgang 36 Euro - 1 Glas Wein 15 Euro
2 retter 355,- 2 Gl. Vinmenu 210,-//2 Gänge 49 Euro - Weinmenu 2 Gläser 29 Euro
3 retter 428,- 3 Gl. Vinmenu 315,-//3 Gänge 60 Euro - Weinmenu 3 Gläser 44 Euro
4 retter 510,- 4 Gl. Vinmenu 420,-//4 Gänge 71 Euro - Weinmenu 4 Gläser 58 Euro

For bordbestilling ring på tlf. 75 27 90 89

Tisch Reservierung telefonisch unter +45 75 27 90 89