

---

# AFTEN

---

## TASTING MENU

### **1. Servering**

Oliven foccacia med olivenolie &  
balsamico

Torskekroetter med tomat-aioli

Sortfodsskinke

### **2. Servering**

Stracciatella med tomat & pistacie

Tuntatar med avocado & sesam

Carpaccio af okse med hasselnød &  
parmesan

---

### **3.Servering**

Kalvemørbrad med selleripuré, savoykål,  
kartofler og demi glace

### **4.Servering**

Frit valg mellem dagens udvalg af  
desserter

**Pris**

*499 DKK*

---

# A P P E T I Z E R S

De anbefaler 3 retter pr. person

## **Mandler & marinerede oliven**

*89 DKK*

## **Sortfodsskinke**

*149 DKK*

## **2 torskekroetter**

med tomat-aioli

*99 DKK*

## **2 arancini**

med mato på fermenteret hvidløg

*89 DKK*

## **2 Gourgères**

med trøffelcreme & sortfodsskinke

*99 DKK*

---

## S M Å R E T T E R

### **Stracciatella**

med tomat & pistacienødder

*119 DKK*

### **Tuntatar**

med avocado & sesam

*159 DKK*

### **Rørt håndskåret tatar af okse**

med estragon & parmesan

*149 DKK*

### **Oksecarpaccio**

med hasselnød & parmesan

*159 DKK*

### **Cassoulet**

med hvide bønner, urter og parmesan

*119 DKK*

---

# S T O R E R E T T E R

## **Dagens fisk** *dagspris*

### **Lammefilet**

med skalotteløg, friterede jordskokker,  
gulerodspuré, grmolata & rødvinssauce

*359 DKK*

### **Kalvemørbrad**

med selleripuré, savoykål, kartofler og  
demi glace

*359 DKK*

---

## S I D E S

### **Oliven foccacia**

med olivenolie & balsamico

*49 DKK*

### **Grøn salat**

med vinaigrette

*69 DKK*

### **Pommes Frites**

med rosmarinsalt & trøffelmayo

*79 DKK*

---

O S T & D E S S E R T

**3 Europæiske oste**

med tilbehør

*139 DKK*

**Spørg din tjener om dagens udvalg af  
desserter**

*89 DKK*