

Menuen & vinen

Hér på Kokkeriet tager vi udgangspunkt i de mange klassiske danske retter og stolte traditioner. Vi lægger en ære i at nytænke den gastronomiske arv, som vi er vokset op med – og iblandt. Vi vil overraske, gerne imponere og allerhelst give dig fornemmelsen af et eller andet velkendt ...

Nogle retter er fundet i glemte, antikke kogebøger, mens andre er af mere nutidig karakter.

I samtlige retter er der en bid af dansk gastronomi, som vi har genfortolket, brudt op og sat sammen igen på ny. Læn dig tilbage og nyd rejsen.
Velkommen.

Dansk smag i vores køkken

Snacks

agurk – dild – syltelag

radise – krabbe – purløg

jomfruhummer – glaskål – citrus

caviar – okse- trøffel

brød – ørred – sesam

Amuse-bouche

skorzonerrod – rabarber – citrontimian

Menu

hjertesalat – østersblade – mynte

jomfruhummer – tomat – enebær

makrel – peberrod – crème fraiche

courgette fleur – majs- kantareller

rødbede – løvstikke – sennep

helleflynder – trøffel – græskar

havtaske – fennikel – mælde

vagtel – karry – panisse

kalv – kartoffel – karse

mynte – yuzu – marengs

æble – fløde – macron

kirsebær – mandel – skovmærke

Den store menu 1.250,- Den mindre menu 950,-

Retterne i fed undlades i den mindre menu

Tilvalg af 10 g dansk Oscietra-kaviar 350,-

Tilvalg af danske oste 175,-

Der er også mulighed for en lettere menu mandag til torsdag.