



5 SERVERINGER

SNACKS

Rømmø rejer - Jordskok creme - Chips
Pastinakkroketter - Løvsstikke creme
Manitoba brød - Peber/rucola-smør

HUMMER

Yuzu - Saltet citron creme - Citronverbena-olie - Urter

LANGE

Spinat - Kartoffelskum - Gulerødder - Ærteskud - Peberrod

HELSTEGT OKSEMØRBRAD

Knoldselleri - Estragon - Trøffelsne - Madeira sauce

RISTET KOKOS IS

Citron creme - Havre crumble - Grapefrugt granité

625

VIN MENU

“Den gode”

Hummer: 2022, Sancerre,
Ch. de Crezancy, Loire

Lange: 2023, Rafael Palacios Louro,
Godello

Oksemørbrad: 2022, Dom. Font du Vent,
Chateauneuf-du-Pape, Cuvee Tradition

Kokos: 2023, Dindarello, Passito,
Maulan, Veneto

595

“Den luksuriøse”

Hummer: 2023, Cloudy Bay,
Sauvignon Blanc, Marlborough

Lange: 2020 Chablis 1. cru Vau de Vey,
Pascal Bouchard

Oksemørbrad: 2020, Barolo,
Scavino, Piemonte

Kokos: 2020, Chateau Coutet,
Sauternes

895

“Den ekstravagante”

Hummer: 2023, Sancerre, Comte Lafond,
Grande Cuveé

Lange: 2021, Pouilly-Fuisse,
Domaines Leflaive

Oksemørbrad: 2018, The Mascot,
Napa Valley

Kokos: 1996 Ch. de Fargues,
Sauternes

1295

THE TOTAL EXPERIENCE

1 glas Champagne, Bernard Remy

5 serveringer

Kaviar (Hummer eller ravioli)

Trøffel (Oksemørbrad)

1 ekstra ret

(Ravioli eller 3 dejlige oste fra ostevognen)

Kaffe & 2 stykker Peter Beier Chokolade

1095 pr. person



ALA CARTE

SNACKS 95

Rømmø rejer - Jordskok creme - Chips
Pastinakkroetter - Løvsstikke creme
Manitoba brød - Peber/rucola-smør

GILLARDEAU ØSTERS AU NATUREL Citron - Syltede skalotteløg 195 (6 stk.)

KAVIAR BLACK LABEL (10 g) Brioche - Crème Fraiche - Skalotteløg 265

HUMMER Yuzu - Saltet citroncreme - Citronverbena olie - Urter 165

ROSASTEGT VILDSVIN Urte salsa - Syltede røde ribs - Bitre salater 168

RAVIOLI Kuller soufflé - Rå æggeblomme - Løvsstikke - Røget Vesterhavssost 165

LANGE Spinat - Kartoffelskum - Gulerødder - Ærteskud - Peberrod 165

MEUNIERESTEGT DANSK ØRRED Porrer - Grønne bønner - Sennepsvinaigrette -
Brunet smørsauce - Kapers - Saltet citron 225

HELSTEGT OKSEMØRBRAD Knoldselleri - Estragon - Trøffelsne - Madeira sauce 285

HVID CHOKOLADE PANNA COTTA Rabarbersorbet - Karameltuile - Yoghurtpulver 125

RISTET KOKOS IS Citroncreme - Havrecremble - Grapefrugt granité 125

OST FRA VOGNEN i samarbejde med Lynhjem i Helsingør
Sæsonens tilbehør - Kiks 175 (3 stk.) / 205 (5 stk.)

PETER BEIER CHOKOLADE 29 (1 stk.) / 75 (3 stk.)

Tilføj til én eller flere retter

Kaviar 135/pr. ret

Friskrevet trøffel 135/pr. ret