

Restaurant Høfde 4

(Aften/Abend)

Champagne & snacks 150,-
Champagne & Snacks 21 Euro

Dampet/gratineret kammusling med peberrod & pastinak sifon, silde rogn og chips
Gedämpfte/gratinierte Kammuscheln mit Meerrettich & Pastinak Sifon,
Heering-Rogen und Chips

Bourgogne Aligoté - Domaine Charlopin Tissier - Bourgogne - Frankrig

Kyllingerilette, med pistacie, grøn piment pure, grønne asparges, og salvie skum
Kalkun Rilettes mit Pistazie, Grüne Piment Püree, Grüne Spargel und Salbei Schaum

SYRO - Domaine Armand Hurst - Alsace - Frankrig

Stegt svinemørbrad med saltbagte jordskokker vendt i brunet smør og peanuts, røget
østershat og kantarel sauce

Gebratene Schweinefilet mit Salzgebackene Topinambur und Peanuts,
Geräucherte Austernpilze und Pfifferlinge Sauce

Spätburgunder "Sankt Georgenberg" - Weingut Pfannebecker - Rheinhessen - Tyskland

Pocheret torsk med lun spinat sifon, syltede hvide asparges, forårsløg, ramsløgseolie
Pochiertes Dorsch mit Spinat Sifon, eingelegter Weisse Spargeln, Frühlingszwibel und
Öl aus Bärenlauch

Navaherreros Blanco - Sierra de Gredos - Madrid - Spanien

Terrin på Arla Unika gammelknas med trøffel & kvædekompot
Terrin auf Arla Unika Käse mit Quittekompot und etwas Knuspriges

(med trøffel + 39,-/mit Trüffel + 6 Euro)

Vouvray - Remy Pannier - Loire - Frankrig

Blomme/brombær sorbet, med brombær mousse, Gateau Marchel med lakrids og skum
Pflaumen/Brombeere Sorbet mit Brombeere Mousse, Gateau Marchel mit
Lakritze und Schaum

Albana Passito "Colle de Re" - Umberto Cesari - Emilia-Romagna

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