

# Restaurant Høfde 4

(Aften // Abend)

---

Champagne & Snacks 175,-

ROGN Caviar Baerii | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg | 198,-  
Blinis mit Caviar 15g, Creme fraiche 38% und Schnittlauch

\*\*\*\*

Forretter:

Stegt jomfruummer med chorizo, gule beder og løvstikke hollandaise  
Gerösteter Kaisergranat mit Chorizo, gelbem Betteln und Hollandaise  
*2018 Teppo - Fio Wines - Mosel - Tyskland*

Rørt okse-tatar med skalotteløg, koriander mayo, cashewnødder, tørret oksefilet, soya  
skum og kartoffel flage med peberrod  
Gerührtes Rindfleisch Tatar mit Schalotten, Koriander Mayo, getrocknetem Rinderfilet,  
Sojaschaum und Kartoffelflocke mit Meerrettich  
*2015 Kisi - Makashvili Wine Cellar - Kakheti Region - Georgien*

\*\*\*\*

Hovedretter:

Confiteret and med saltbagt selleri, karamelliseret løg puré, syltede brombær og selleri  
chips

Konfiterede Ente mit Salzgebackenem Sellerie, karamellisiertem Zwiebelpüree,  
eingelegten Brombeeren und Selleriechips  
*2017 Relief - Roc des Anges - Rousillon - Frankrig*

Havtaskehale med tørret skinke, beluga linser, sauteret spinat og grønkål samt  
kærnemælks sauce  
Seeteufelschwanz mit getrocknetem Schinken, Belugalinsen, gebratenem Spinat und  
Grünkohl und Buttermilchsauce  
*2018 Bourgogne Blanc - Jean-Michel Gaunoux - Bourgogne - Frankrig*

\*\*\*\*

Ost:

Lun røget Vesterhavsoste creme med Arla Unika kry og hyben marmelade  
Geräucherte Nordseekäsecreme mit Arla Unika kry og Hagebuttenmarmelade  
*2018 Phinca Hapa Blanco - Bodegas B hilar - Rioja - Spanien*

\*\*\*\*

Dessert:

Blomme is, med syltede blommer, honning sponch cake og honning flage  
Pflaumeneis, mit eingelegten Pflaumen, Honig-Sponch-Kuchen und Honigflocke  
*2010 Castelnau de Suduiraut - Sauternes - Frankrig*

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

**Tilkøb: Friskrevet sort trøffel 39,- (kan fås på alle retter)**