

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**

**Krondyr terrin med valnødder, grov sennep, æbler og tyttebær
Kronenhirschterrine mit Walnüssen, grobem Senf, Äpfeln und Himbeeren**

**Blæksprutte "pasta" med palmekål, og champagne sauce med hvedekerner
Tintenfisch "pasta" mit Palmenkohl und Champagnersauce mit Weizenkernen**

**Stegte kalvebrisler med pommes rösti, hokaido græskar og syltede jordskokker
Gebratene Kalbfleischstücke mit Pommes rösti, Hokaido Kürbis und eingelegten eingelegte
Artischocken**

**Rødtunge med grillet og blancheret porre, spinat sifon, panko og bacon
Rotezunge und blanchierten Porree, Spinatsiphon, Panko und Speck**

**Arla unika Måneskær, med Tête de Moine-ost, portvins syltede figner amarena kirsebær og
brunkagebrud
Arla unika Moonlight, mit Käse aus der Region Tête de Moine, eingelegten Feigen von Portwein
und brauner Kuchenbraut**

**Romfromage med mandler, rosin sorbet, broken gel på hvid glögg, samt mandel marengs
Rumfromage mit Mandeln, Rosinensorbet, gebrochenem Gel auf weißem Glögg, sowie
Mandelmeringue**

**Hovedret 259,- 1 Gl. Vinmenu 115,- Hauptgang 36 Euro - 1 Glas Weinmenu 15 Euro
2 retter 355,- 2 Gl. Vinmenu 230,- 2 Gänge 49 Euro - 2 Glas Weinmenu 29 Euro
3 retter 428,- 3 Gl. Vinmenu 345,- 3 Gänge 60 Euro - 3 Glas Weinmenu 44 Euro
4 retter 510,- 4 Gl. Vinmenu 460,- 4 Gänge 71 Euro - 4 Glas Weinmenu 58 Euro**

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

Frisch geschriebener schwarzer Trüffel 39,- (auf allen Gerichten verfügbar)