

## SÆSONENS RETTER // SEASONAL DISHES

### CAVIAR – ROSSINI 495

30 gram Gold serveret med boghvedevaffel, purløgsemulsion, løg creme fraiche & Roskoff løg  
30 g Gold, served with buckwheat waffle, chive emulsion, onion crème fraîche & Roscoff onion

### FORRET // STARTER

#### TATAR PÅ GASTROKALV // GASTRO VEAL TARTARE 175

Vagtelæg · Syltet skalotteløg · Piment d'Espelette · Sprød kartoffel  
Quail egg · Pickled shallots · Piment d'Espelette · Crispy potato

#### HAMACHI 170

Pink Pomelo · Citrus · Ponzu · Herbes Fine · Piment d'Espelette  
Pink pomelo · Citrus · Ponzu · Fines herbes · Piment d'Espelette

### HOVEDRET // MAIN

#### ØRRED // TROUT 400

Champagne velouté · Rogn · Havesyre  
Champagne velouté · Roe · Wood sorrel

#### KALVEMØRBRAD // VEAL TENDERLOIN 490

Nye gulerødder · Bordelaise · Vilde urter · Nye kartofler  
New carrots · Bordelaise · Wild herbs · New potatoes

### DESSERT

#### RABARBER EN SUPRICE // RHUBARB EN SURPRISE 170

Vaniljeiscreme · kompot · Biscuit · Marengs · Consommé  
Vanilla ice cream · Compote · Biscuit · Meringue · Consommé

#### OST // CHEESE 225

Udforsk og vælg hvad du lyster af vores 12 oste fra Franske Ostemejerier, serveret med hybenmarmelade, tomatkompot, sorte oliven fra Nyons & knækbrød på abrikos & pistacie  
Explore and choose freely from our selection of 12 cheeses from French dairies, served with rose hip marmalade, tomato compote, black Nyons olives & apricot- and pistachio crispbread

### OPGRADERING // UPGRADE

Rossini Black label caviar 10 gr 135

Friskrevet trøffel // Freshly grated truffle 125

Spørg os om allergener // Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms  
Ask us about allergens // All prices are stated in DKK and incl. VAT  
Menu er gældende fra 8. juni til 24 august // Menu valid from 8 June to 24 August

### PRE-DINNER DRINKS

#### CREMANT DE LIMOUX/ALSACE

105

#### CARTE BLANCHE, BERNARD REMY, CHAMPAGNE

140

#### GIN&TONIC A LA 1861

125

### ALKOHOLFRI // NON-ALCOHOLIC

#### 5 SERVERINGER // 5-SERVINGS 395

Arensbak Hvid  
Goldazel Riesling  
Arensbak Red  
Juicy red Heinrich

#### 7 SERVERINGER // 7-SERVINGS 495

Arensbak Hvid  
Goldazel Riesling  
Rebæl rabarber  
Rebæl stikkelsbær/hyldeblomst  
Arensbak Red  
Juicy red Heinrich

# 5 SERVERINGER

## BRØDSERVERING

Tangbrød · Smør · Gærflager

## AMUSE BOUCHE

Koldrøget laks fra Færøerne · Radise · Rygeost  
Grillet kammusling · Ajoblanco · Marcona mandler · Stikkelsbær  
Rævhede skinke · Brioche · Sennepskorn · Xeres · Havgus

## GRILLEDE ÆRTER

Consommé · Løg · Æggeblomme · Boghvede

## JOMFRUHAMMER

Dehydreret Heirloom tomat · Beurre blanc · Blomster

## KALVEMØRBRAD

Nye gulerødder · Bordelaise · Vilde urter · Nye kartofler

## RØDE BÆR

Fløde · Rabarber · Blomsterhonning · Basilikum

695

# VIN MENU

## “Den gode”

**Ærter:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Jomfruhummer** Riesling Kabinett,  
Gutswein, Weingut K.F. Groeb

**Mørbrad:** 2023 Annabella Pinot Noir,  
Russian River Valley, M Pozzan

**Bær:** 2024 Dindarello Passito,  
Maculan, Veneto

645

## “Den luksuriøse”

**Ærter:** 2022 Chenin Blanc,  
Clau de Nell

**Jomfruhummer:** 2023 Monzinger  
Riesling Kabinett, E. Schönleber, Nahe

**Mørbrad:** 2021 Estate Pinot Noir,  
Paringa Estate, Victoria

**Bær:** 2024 Kabir Moscato di  
Pantelleria, Donnafugata, Sicily

945

## “Den ekstravagante”

**Ærter:** 2023 Mâcon Verzé,  
Domaines Leflaive

**Jomfruhummer:** 2023 Riesling Wiltinger  
Braune Kupp Kabinett, Egon Müller

**Mørbrad:** 2023 Gevrey Chambertin,  
1. Cru Lavaux St. Jacques, Faiveley

**Bær:** 2021 Icewein, Weingut Nigel,  
Gruner Veltliner, Niederösterreich

1345

# 5-SERVINGS

## BREAD SERVICE

Seaweed bread · Butter · Nutritional yeast

## AMUSE-BOUCHE

Cold-smoked salmon from the Faroe Islands · Radish · Smoked fresh cheese  
Grilled scallop · Ajoblanco · Marcona almonds · Gooseberries  
Rævshede ham · Brioche · Mustard seeds · Sherry · Havgus

## GRILLED PEAS

Consommé · Onion · Egg yolk · Buckwheat

## LANGOUSTINE

Dehydrated heirloom tomato · Beurre blanc · Flowers

## VEAL TENDERLOIN

New carrots · Bordelaise · Wild herbs · New potatoes

## RED BERRIES

Cream · Rhubarb · Blossom honey · Basil

695

# WINE MENU

## “The Good”

**Peas:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Langoustine**2024 Riesling Kabinett,  
Gutswein, Weingut K.F. Groeb

**Tenderloin:** 2023 Annabella Pinot Noir,  
Russian River Valley, M Pozzan

**Berries:** 2024 Dindarello Passito,  
Maculan, Veneto

645

## “The Luxurious”

**Peas:** 2022 Chenin Blanc,  
Clau de Nell

**Langoustine:** 2023 Monzinger Riesling  
Kabinett, Emrich Schönleber, Nahe

**Tenderloin:** 2021 Estate Pinot Noir,  
Paringa Estate, Victoria

**Berries:** 2024 Kabir Moscato di  
Pantelleria, Donnafugata, Sicily

945

## “The Extravagant”

**Peas:** 2023 Mâcon Verzé,  
Domaines Leflaive

**Langoustine:** 2023 Riesling Wiltinger  
Braune Kupp Kabinett, Egon Müller

**Tenderloin:** 2023 Gevrey Chambertin,  
1. Cru Lavaux St. Jacques, Faiveley

**Berries:** 2021 Icewein, Weingut Nigel,  
Gruner Veltliner, Niederösterreich

1345

7 SERVERINGER

BRØDSERVERING

Tangbrød · Smør · Gærflager

AMUSE BOUCHE

Koldrøget laks fra Færøerne · Radise · Rygeost  
Grillet kammusling · Ajoblanco · Marcona mandler · Stikkelsbær  
Rævhede skinke · Brioche · Sennepskorn · Xeres · Havgus

GRILLEDE ÆRTER

Consommé · Løg · Æggeblomme · Boghvede

JOMFRUHUMMER

Dehydreret Heirloom tomat · Beurre blanc · Blomster

TATAR AF GASTROKALV

Vagtelæg · Syltet skalotteløg · Piment d’Espelette · Sprød kartoffel

ØRRED

Champagne velouté · Rogn · Havesyre

KALVEMØRBRAD

Nye gulerødder · Bordelaise · Vilde urter · Nye kartofler

RØDE BÆR

Fløde · Rabarber · Blomsterhonning · Basilikum

895

VIN MENU

“Den gode”

**Ærter:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec  
**Jomfruhummer:** 2024 Riesling Kabinett,  
Gutswein, Weingut K.F. Groebe  
**Tatar:** 2023 Morgon G. Descombes  
**Ørred:** 2024 Chardonnay, Rustenberg  
**Mørbrad:** 2023 Annabella Pinot Noir,  
Russian River Valley, M Pozzan  
**Bær:** 2024 Dindarello Passito,  
Maculan, Veneto

845

“Den luksuriøse”

**Ærter:** 2022 Chenin Blanc,  
Clau de Nell  
**Jomfruhummer:** 2023 Monzinger  
Riesling Kabinett,  
Emrich Schönleber, Nahe  
**Tatar:** 2021 Morgon Vieilles Vignes,  
G. Descombes  
**Ørred:** 2023 Pouilly-Fuisse, 1. Cru Les  
Reisses, Pierre Vessigaud  
**Mørbrad:** 2021 Estate Pinot Noir,  
Paringa Estate, Victoria  
**Bær:** 2024 Kabir Moscato di  
Pantelleria, Donnafugata, Sicilien

1245

“Den ekstravagante”

**Ærter:** 2023 Mâcon Verzé,  
Domaines Leflaive  
**Jomfruhummer:** 2023 Riesling Wiltinger  
Braune Kupp Kabinett, Egon Müller  
**Tatar:** 2023 Mercurey 1er Cru  
Clos des Myglands, Faiveley  
**Ørred:** 2022 Puligny-Montrachet,  
Vincent Girardin  
**Mørbrad:** 2023 Gevrey Chambertin,  
1. Cru Lavaux St. Jacques, Faiveley  
**Bær:** 2021 Icewein, Weingut Nigel, Grun-  
er Veltliner, Niederösterreich

1795

7-SERVINGS

BREAD SERVICE

Seaweed bread · Butter · Nutritional yeast

AMUSE-BOUCHE

Cold-smoked salmon from the Faroe Islands · Radish · Smoked fresh cheese  
Grilled scallop · Ajoblanco · Marcona almonds · Gooseberries  
Rævshede ham · Brioche · Mustard seeds · Sherry · Havgus

GRILLED PEAS

Consommé · Onion · Egg yolk · Buckwheat

LANGOUSTINE

Dehydrated heirloom tomato · Beurre blanc · Flowers

GASTRO VEAL TARTARE

Quail egg · Pickled shallots · Piment d’Espelette · Crispy potato

TROUT

Champagne velouté · Roe · Wood sorrel

VEAL TENDERLOIN

New carrots · Bordelaise · Wild herbs · New potatoes

RED BERRIES

Cream · Rhubarb · Blossom honey · Basil

895

WINE MENU

“The Good”

**Peas:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec  
**Langoustine:** 2024 Riesling Kabinett,  
Gutswein, Weingut K.F. Groebe  
**Tartare:** 2023 Morgon G. Descombes  
**Trout:** 2024 Chardonnay, Rustenberg  
**Tenderloin:** 2023 Annabella Pinot Noir,  
Russian River Valley, M Pozzan  
**Berries:** 2024 Dindarello Passito,  
Maculan, Veneto

845

“The Luxurious”

**Peas:** 2022 Chenin Blanc,  
Clau de Nell  
**Langoustine:** 2023 Monzinger  
Riesling Kabinett,  
Emrich Schönleber, Nahe  
**Tartare:** 2021 Morgon Vieilles Vignes,  
G. Descombes  
**Trout:** 2023 Pouilly-Fuisse, 1. Cru Les  
Reisses, Pierre Vessigaud  
**Tenderloin:** 2021 Estate Pinot Noir,  
Paringa Estate, Victoria  
**Berries:** 2024 Kabir Moscato di  
Pantelleria, Donnafugata, Sicily

1245

“The Extravagant”

**Peas:** 2023 Mâcon Verzé,  
Domaines Leflaive  
**Langoustine:** 2023 Riesling Wiltinger  
Braune Kupp Kabinett, Egon Müller  
**Tartare:** 2023 Mercurey 1er Cru  
Clos des Myglands, Faiveley  
**Trout:** 2022 Puligny-Montrachet,  
Vincent Girardin  
**Tenderloin:** 2023 Gevrey Chambertin,  
1. Cru Lavaux St. Jacques, Faiveley  
**Berries:** 2021 Icewein, Weingut Nigel,  
Gruner Veltliner, Niederösterreich

1795