

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

Vagtælæg · 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 7. august // Menu valid from 8 June to 7 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

JOMFRUHUMMER

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
Rævhede 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 Dindarellò 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
Rævhede 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 Dindarellò 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