

## SÆSONENS RETTER // SEASONAL DISHES

### 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  
Rebæl Hyldeblomst  
Arensbak Red  
Rebæl Æbler, kamille & citrontimian

7 SERVERINGER // 7-SERVINGS 495  
Arensbak Hvid  
Rebæl Hyldeblomst  
Goldazel Riesling  
Rebæl stikkelsbær  
Arensbak Red  
Rebæl Æbler, kamille & citrontimian

Gældende fra 25. april til 7. juni  
Valid from 25 April to 7 June

### CAVIAR – ROSSINI 495

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

### FORRET // STARTER

TATAR AF GASTROKALV // GASTRO VEAL TARTARE 165  
Heirloom tomat · Løvstikke · Marcona mandler · Puffet Iberico  
Heirloom tomato · Lovage · Marcona almonds · Puffed Ibérico pork

### HAMACHI 170

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

### HOVEDRET // MAIN

HELLEFLYNDER // HALIBUT 320  
Rogn · Fumé · Fennikel · Agurk  
Fish roe · Fumet · Fennel · Cucumber

### MAJS POUSSIN // CORN-FED POUSSIN 300

Havesyre · Hvide asparges · Hestebønner · Sanke urter  
Wood sorrel · White asparagus · Fava beans · Foraged herbs

### 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

## 5 SERVERINGER

### BRØD SERVERING

Purpur & tangbrød · Smør · Gærflager

### AMUSE BOUCHE

Prat ar Coum Royales · Muslingefumé · Grønkål · Kaviar  
Tærte · Stenbiderrogn · Hvid asparges · Rygeost · Kyllingeskind

### GRILLEDE ÆRTER

Consommé · Læg · Æggeblomme · Boghvede

### HAVTASKEKÆBER

Grøn asparges · Ramsløg · Blomster

### MAJS POUSSIN

Havesyre · Hvide asparges · Hestebønner · Sanke urter

### KVÆDE

Citrus · Jernurt · Korn · Kærnemælk

695

## VIN MENU

### “Den gode”

**Ærter:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Havtaskekæber:** 2022 Alvarinho  
Moncao E Melgaco, Chapim,  
Quinta de Santiago

**Poussin:** 2023 Langhe Nebbiolo,  
Giovanni Rosso

**Kvæde:** 2023 Coteaux du Layon,  
Domaine Chupin, Loire

595

### “Den luksuriøse”

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

**Havtaskekæber:** 2020 Alvarinho Sou,  
Quinta de Santiago & Mira Do O

**Poussin:** 2020 Barberesco  
Giovanni Rosso

**Kvæde:** 2015 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

895

### “Den ekstravagante”

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

**Havtaskekæber:** 2024 Meursault,  
Vieilles Vignes. Vincent Girardin

**Poussin:** 2021 Barolo  
Serra Giovanni Rosso

**Kvæde:** 1997 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1295

## 5-SERVINGS

### BREAD SERVICE

Purple & seaweed bread · Butter · Nutritional yeast

### AMUSE-BOUCHE

Prat ar Coum Royales · Mussel fumet · Kale · Caviar  
Tartlet · Lumpfish roe · White asparagus · Smoked fresh cheese · Chicken skin

### GRILLED PEAS

Consommé · Onion · Egg yolk · Buckwheat

### MONKFISH CHEEKS

Green asparagus · Wild garlic · Edible flowers

### CORN-FED POUSSIN

Wood sorrel · White asparagus · Broad beans · Foraged herbs

### QUINCE

Citrus · Verbena · Grains · Buttermilk

695

## WINE MENU

### “The Good”

**Peas:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Monkfisk cheeks:** 2022 Alvarinho  
Moncao E Melgaco, Chapim,  
Quinta de Santiago

**Poussin:** 2023 Langhe Nebbiolo,  
Giovanni Rosso

**Quince:** 2023 Coteaux du Layon,  
Domaine Chupin, Loire

595

### “The Luxurious”

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

**Monkfisk cheeks:** 2020 Alvarinho Sou,  
Quinta de Santiago & Mira Do O

**Poussin:** 2020 Barberesco  
Giovanni Rosso

**Quince:** 2015 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

895

### “The Extravagant”

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

**Monkfisk cheeks:** 2024 Meursault,  
Vieilles Vignes. Vincent Girardin

**Poussin:** 2021 Barolo  
Serra Giovanni Rosso

**Quince:** 1997 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1295

## 7 SERVERINGER

### BRØD SERVERING

Purpur & Tangbrød · Smør · Gærflager

### AMUSE BOUCHE

Prat ar Coum Royales · Muslingefumé · Grønkål · Kaviar  
Tærte · Stenbiderrogn · Hvid asparges · Rygeost · Kyllingskind

### GRILLEDE ÆRTER

Consommé · Løg · Æggeblomme · Boghvede

### HAVTASKEKÆBER

Grøn asparges · Ramsløg · Blomster

### HELLEFLYNDER

Rogn · Fumé · Fennikel · Agurk

### TATAR AF GASTROKALV

Heirloom tomat · Løvstikke · Marcona mandler · Puffet Iberico

### MAJS POUSSIN

Havesyre · Hvide asparges · Hestebønner · Sanke urter

### KVÆDE

Citrus · Jernurt · Korn · Kærnemælk

895

## VIN MENU

### “Den gode”

**Ærter:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Havtaskekæber:** 2022 Alvarinho  
Moncao E Melgaco, Chapim,  
Quinta de Santiago

**Helleflynder:** 2023 Cecile Paquet  
Bourgogne Blanc

**Kalv:** 2023 Morgon G. Descombes

**Poussin:** 2023 Langhe Nebbiolo,  
Giovanni Rosso

**Kvæde:** 2023 Coteaux du Layon,  
Domaine Chupin, Loire

795

### “Den luksuriøse”

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

**Havtaskekæber:** 2020 Alvarinho Sou,  
Quinta de Santiago & Mira Do O

**Helleflynder:** 2022 Chablis,  
Pascal Bouchard, Vieilles Vignes

**Kalv:** 2021 Morgon, Vieilles Vignes,  
G. Descombes

**Poussin:** 2020 Barberesco  
Giovanni Rosso

**Kvæde:** 2015 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1195

### “Den ekstravagante”

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

**Havtaskekæber:** 2024 Meursault,  
Vieilles Vignes. Vincent Girardin

**Helleflynder:** 2024 Montagny,  
1er Cru, J.M. Boillot

**Kalv:** 2023 Mercurey 1er Cru,  
Clos des Myglands, Faiveley

**Poussin:** 2021 Barolo  
Serra Giovanni Rosso

**Kvæde:** 1997 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1795

## 7-SERVINGS

### BREAD SERVICE

Purple & seaweed bread · Butter · Nutritional yeast

### AMUSE-BOUCHE

Prat ar Coum Royales · Mussel fumet · Kale · Caviar  
Tartlet · Lumpfish roe · White asparagus · Smoked fresh cheese · Chicken skin

### GRILLED PEAS

Consommé · Onion · Egg yolk · Buckwheat

### MONKFISH CHEEKS

Green asparagus · Wild garlic · Edible flowers

### HALIBUT

Roe · Fumet · Fennel · Cucumber

### GASTRO VEAL TARTARE

Heirloom tomato · Lovage · Marcona almonds · Puffed Ibérico

### CORN-FED POUSSIN

Wood sorrel · White asparagus · Broad beans · Foraged herbs

### QUINCE

Citrus · Verbena · Grains · Buttermilk

895

## WINE MENU

### “The Good”

**Peas:** 2022 Domaine Vignau  
Jurançon Sec

**Monkfisk cheeks:** 2022 Alvarinho  
Moncao E Melgaco, Chapim,  
Quinta de Santiago

**Halibut:** 2023 Cecile Paquet  
Bourgogne Blanc

**Veal:** 2023 Morgon G. Descombes

**Poussin:** 2023 Langhe Nebbiolo,  
Giovanni Rosso

**Quince:** 2023 Coteaux du Layon,  
Domaine Chupin, Loire

795

### “The Luxurious”

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

**Monkfisk cheeks:** 2020 Alvarinho Sou,  
Quinta de Santiago & Mira Do O

**Halibut:** 2022 Chablis,  
Pascal Bouchard, Vieilles Vignes

**Veal:** 2021 Morgon, Vieilles Vignes,  
G. Descombes

**Poussin:** 2020 Barberesco  
Giovanni Rosso

**Quince:** 2015 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1195

### “The Extravagant”

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

**Monkfisk cheeks:** 2024 Meursault,  
Vieilles Vignes. Vincent Girardin

**Halibut:** 2024 Montagny,  
1er Cru, J.M. Boillot

**Veal:** 2023 Mercurey 1er Cru,  
Clos des Myglands, Faiveley

**Poussin:** 2021 Barolo  
Serra Giovanni Rosso

**Quince:** 1997 Moulin Touchais,  
Coteaux du Layon

1795