

# 1861

## 5 SERVERINGER

Gældende fra 8. juni til 7. august

### 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:** 2023 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,  
Gruener Veltliner, Niederösterreich

1345

# 1861

## 5 SERVERVINGS

Valid from 8 June to 7 August

### 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