

ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.00 - 21.30



SNACKS

Nødder eller oliven **50**

Padrons **75**

Kroketter med iberisk skinke og ramsløgsmayo **95**

Iberisk skinke **125**

Østers med Stikkelsbær Vinaigrette og Bladselleri 3 stk. **150** / 6 stk. **250**

DE SMÅ

Grillede Sardiner med peberfrugt og chili **115**

Friterede Torsketunger med syltede løg og citronmayo **135**

Chèvre Chaud **145**

Sæsonens pasta **155**

Oksetatar med citronolie, tardivo, parmesan mayo, cherrytomater og ribs **165**

Kalvebrisler med pancetta, bagte løg, gedeost og ramsløg **185**

Grillet Pulpo med kartoffelskum, safran og syltede perleløg **215**

DE STORE

Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) **210**

Grillet Spidskål med knoldselleri pure, parmesan crumble, sort hvidløg og morkelsauce **245**

Kornfodret Ribeye fra Uruguay serveret med Bearnaise og 1 tilvalg **345**

Skummet Bouillabaisse **345**

Krondyr med grillede ærter, kartoffel, persillerodspuré og skummet sauce **375**

Tilvalg: Salat, Pommies eller Stegte kartofler **50**

DE SØDE

Hvid Chokolademousse med ristede hasselnødder, bærekompot og hindbærsorbet **95**

Tærte med rabarber og tonka is **115**

Mazarinkage med en variation af citrusfrugter **115**

Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**

Til børnene – spørg bare jeres tjener om mulighederne.

ÆLSK DINNER

EVENING MENU 17.00 - 21.30



SNACKS

- Salted almonds or olives **50**
Padrón peppers **75**
Croquettes with Iberian ham and wild garlic mayo **95**
Iberian ham **125**
Oysters with gooseberry vinaigrette and celery 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**

STARTERS & SMALL DISHES

- Grilled sardines with bell pepper and chili **110**
Deep Fried cod tongues with Pickled Onions and Lemon Mayo **135**
Chèvre Chaud **145**
Seasonal pasta **155**
Beef tartare with lemon oil, tardivo, parmesan mayo, cherry tomatoes, and redcurrants **165**
Veal sweetbreads with pancetta, baked onions, goat cheese, and wild garlic **185**
Grilled octopus served with potato foam, saffron, and pickled pearl onions **215**

MAINS

- Traditional Danish comfort food ask the waiter (Sunday – Thursday) **210**
Grilled pointed cabbage with celeriac purée, parmesan crumble, black garlic, and morel sauce **245**
Grain-fed ribeye from Uruguay served with Béarnaise and 1 side **345**
Foamy bouillabaisse **345**
Venison with grilled peas, potato, parsley root purée, and foamy sauce **375**
Sides: Salad, French Fries or roasted potatoes **50**

DESSERT

- White chocolate mousse with roasted hazelnuts, berry compote, and raspberry sorbet **95**
Rhubarb tart with tonka bean ice cream **115**
Mazarin cake with a variety of citrus fruits **115**
Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**

For the children - just ask your waiter