

# ÆLSK AFTEN



## SNACKS

- Nødder eller oliven **50**  
Kroketter 2 stk. **95**  
Iberisk skinke **145**  
Østers Natural 3 stk. **150** / 6 stk. **250**  
Køkkenets Østers 3 stk. **165** / 6 stk. **280**

## DE SMÅ

- Sprød Brioche med revet comte 16 mdr. og ristede hasselnødder **135**  
Rødbedetatar med syltet, blancheret og rå rødbede **160**  
Oksetatar med rødvinssmayo. Toppet med syltede vindruer, friterede kapers og sherry **165**  
Chiperones a la plancha med hot honey, og en grillet fennikel salat **170**  
Ceviche af torsk med grape og koriander,  
jalapenos vinaigrette, fennikel crudite og bronzefennikel **195**  
Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

## DE STORE

- Vegetarisk pasta **215**  
Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) **245**  
Smørstegt torsk med skorzonerrødspuré, muslingefumet og kålskud **345**  
Kornfodret Ribeye serveret med sky og bearnaise samt 1 tilvalg **395**  
Lammekrone med urtecrumble, lammesky,  
blommetomat med svampe duxelles, grønne asparges **415**  
Tilvalg: Kartoffler, pommes, salat (grøn salat) tomat med duxelle **55**

## DE SØDE

- Choux au craquelin med rabarber **105**  
Brændt honning is med æble gele, karameliseret mandel crumble, bipollen og skovsyre **125**  
Chokolade mousse tempereret chokolade, jordbær gele,  
kardemomme crumble og hybenrose gele **130**  
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**

# ÆLSK DINNER



## SNACKS

- Nuts or olives **50**  
Croquettes 2 pcs. **95**  
Iberian ham **145**  
Oysters 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**  
Kitchen's selection of oysters 3 pcs. **165** / 6 pcs. **280**

## STARTERS & SMALL DISHES

- Crispy brioche with grated 16-month Comté and toasted hazelnuts **135**  
Beetroot tartare with pickled, blanched, and raw beetroot **160**  
Beef tartare tossed with red wine mayo, topped with pickled grapes, fried capers, and sherry **165**  
Chiperones a la plancha with hot honey and grilled fennel salad **170**  
Cod ceviche with grapefruit and coriander,  
jalapeño vinaigrette, fennel crudité, and bronze fennel **195**  
Foie gras terrine with compote and crispy brioche **235**

## MAINS

- Vegetarian pasta **215**  
Dish of the Day ask the waiter (Sunday – Thursday) **245**  
Butter-fried cod with salsify purée, mussel fumet, and cabbage shoots **345**  
Grain-fed ribeye served with jus and béarnaise, plus one side of your choice **395**  
Rack of lamb with herb crumble, lamb jus, plum tomato  
with mushroom duxelles, and green asparagus **415**  
Sides: potatoes, fries, green salad, tomato with duxelles **55**

## DESSERT

- Choux au craquelin with rhubarb **105**  
Burnt honey ice cream with apple gel, caramelized almond  
crumble, bee pollen, and wood sorrel **125**  
Chocolate mousse with tempered chocolate, strawberry gel,  
cardamom crumble, and rosehip gel **130**  
Cheese selection with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**

For the children - ask your waiter