

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 rødvinsmayo. 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 FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



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**

FROKOST

- Sprød Brioche med revet comte 16 mdr. og ristede hasselnødder. Brunet smør **135**
- Rødbedetatar med syltet, blancheret og rå rødbede **160**
- Oksetatar med rødvinsmayo. Toppet med syltede vindruer, friterede kapers og sherry **165**
- Salat chevre chaud med valnødder og estragon **165**
- Håndpillede rejer med urtemayo og citron **175**
- Ceviche af torsk med grape og koriander, jalapenos vinaigrette, fennikel crudite og bronzefennikel **195**
- Pariser bøf serveret på klassisk vis **195**
- Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

DESSERTER

- 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**