

ÆLSK AFTEN



SNACKS

- Nødder eller oliven **50**
Kroketter 2 stk. **95** / 3 stk. **140**
Bocadillo **135**
Iberisk skinke **145**
Køkkenets Østers 3 stk. **165** / 6 stk. **280**

DE SMÅ

- Karamelliseret blomkåls puré med syltede hvide asparges, Citron jus og kokos **145**
Ærte cassoulet med friske grillede ærter,
Skummet champagne sauce, lime kosho og salt ristede nødder **155**
Oksetatar med vadouvan mayo, skalotteløg, purløg, oliven og syltede rødløg **165**
Syltet honningmelon med Cebo de campo og parmesan **165**
Ceviche af hellefisk med fermenteret rabarber saft, æble, Jalapenos og mynte **185**
Grillet pulpo med Ponzu, brunet smør og romesco, soltørrede tomater og hasselnød **215**
Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

DE STORE

- Vegetarisk pasta **215**
Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) **245**
Confiteret svineslag med tomate frito, patatas asadas, aioli og syltet butternut squash **365**
Grillet rødspætte med sauce grenobloise og nye kartofler med purløg **375**
Kornfodret Ribeye 300 gr. serveret med sky og bearnaise samt 1 tilvalg **410**
Tilvalg: Kartofler, pommesteg, salat (grøn salat) **60**

DE SØDE

- Baba au rhum med Citronverbena creme fraiche, hyldeblomst sirup
og krystalliseret chokolade **115**
Danske jordbær med vaniljeis og en rom/honning sauce med knust hvid chokolade. **135**
Ælsk Signatur - Chokolade mousse tempereret chokolade
med hindbær gele, kardemomme og hybenrose gele **135**
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 15.30



SNACKS

- Nødder eller oliven **50**
Kroketter 2 stk. **95**
Bocadillo **135**
Iberisk skinke **145**
Køkkenets Østers 3 stk. **165** / 6 stk. **280**

FROKOST

- Karamelliseret blomkåls puré med syltede hvide asparges, Citron jus og kokos **145**
Oksetatar med vadouvan mayo, skalotteløg, purløg, oliven og syltede rødløg **165**
Frokost pasta spørg tjeneren **165**
Syltet honningmelon med Cebo de campo og parmesan **165**
Håndpillede rejer på ristet brød med citronmayo og urter. **175**
Ceviche af hellefisk med fermenteret rabarber saft, æble, Jalapenos og mynte **185**
Pariser bøf serveret på klassisk vis **195**
Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

DESSERTER

- Baba au rhum med Citronverbena creme fraiche, hyldeblomst sirup og krystalliseret chokolade **115**
Danske jordbær med vaniljeis og en rom/honning sauce med knust hvid chokolade. **135**
Ælsk Signatur - Chokolade mousse tempereret chokolade med hindbær gele, kardemomme og hybenrose gele **135**
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**