ÆLSK AFTEN

SNACKS

Nødder eller oliven 50

Coccolo med stracciatella og Cebo de Campo 75 / pr. stk.

Konserves serveret med citron, aioli og brød 135

Iberisk skinke 145

Køkkenets Østers 3 stk. 165 / 6 stk. 280

FORRETTER

Tatar med koriander, ingefær, sesam og æggecreme 165

Klassisk svampetoast med sæsonens svampe og syltede løgblomster 175

Kandiseret laks med kefir, citrusolie og grønne jordbær 215

Pulpo med røget chimichurri, picklesskum og sprøde forårsløg 215

Foie gras terrine med kompot og sprød brioche 235

HOVEDRETTER

Køkkenets pasta eller risotto Dagspris

Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) 245

Saltbagt og grillet selleri med fermenteret og syltet selleri og mandler 275

Perlehøne med grillede/syltede blommer, kyllingesauce med fermenterede blommer og kartofler 325

Skindstegt sandart med røget tomatsauce, semitørrede tomater, basilikumolie og kartofler 335

Peberbøf serveret med pebbersauce og fritter, kartoffel eller salat 395

Ribeye serveret med kraftig rødvinssauce og fritter, kartoffel eller salat 395

SUPPLEMENT: Fritter, kartoffel eller salat 50 Estragon mayo 20

DESSERT

Syrnet is med kirsebærsauce, amaretto, mandelflager og crumble 115

Brunet smør-is med grillet ananas i rom og Cointreau, miso og mandelcrumble 125

Ælsk Signatur - Chokolade mousse tempereret chokolade
med hindbær gele, kardemomme og hybenrose gele 135

Oste serveret med sprød brioche og kompot , 3 slags 135 / 5 slags 225

Til børnene – spørg jeres tjener om mulighederne.

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 15.30

SNACKS

Nødder eller oliven **50**

Coccolo med stracciatella og Cebo de Campo **75** / pr. stk.

Konserves serveret med citron, aioli og brød **135**

Iberisk skinke **145**

Køkkenets Østers 3 stk. **165** / 6 stk. **280**

FROKOST

Køkkenets pasta eller risotto **Dagspris**

Tatar med koriander, ingefær, sesam og æggecreme **165**

Klassisk svampetoast med sæsonens svampe og syltede løgblomster **175**

Håndpillede rejer på ristet brød med citronmayo og urter. **185**

Pariser bøf serveret på klassisk vis **195**

Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

DESSERTER

Syrnet is med kirsebærsauce, amaretto, mandelflager og crumble **115**

Brunet smør-is med grillet ananas i rom og Cointreau, miso og mandelcrumble **125**

Ælsk Signatur - Chokolade mousse tempereret chokolade
med hindbær gele, kardemomme og hybenrose gele **135**

Oste serveret med sprød brioche og kompot , 3 slags **135** / 5 slags **225**

Til børnene – spørg jeres tjener om mulighederne.