

# KØKKENCHEFENS

## AFTENMENU

### Snacks.

#### Lidt lækkert før middagen

#### Svampetærte med røget kejsjerhat

Gravede dyrefilet på svampe

Brød fedt og smør

#### Porre – trøffel – hjerte

Farseret porre med trøffel i sprødt brød

Tørret kalvehjerte

#### Muslinger – sprødt – løg

Tatar af kammusling og dampet muslinger

I sprødt rør, syltede løg, sprødt

Serveret med cremet muslingesuppe

#### Due – bær – radicchio

Stegt bryst confiteret lår

Friske bær syltede radicchio

Vildt sky

Lange – spæk – persille

#### Grillet lange sprød spæk glaseret persillerod

persillerods pure persillepure og beur blanc

#### oste vogn

danske oste serveret fra vogn med hjemmelavet tilbehør

#### hindbær – fennikel – fløde

hindbærsorbet, friske hindbær, fløde

bronze fennikel

sauce på estragon og fennikel

#### blommer – brød – røg

syltede blommer på karamelliseret brød og røget iscreme

4 serveringer 450,- snacks, porre, musling, due og hindbær. Vinmenu 450,- 4 glas.

5 serveringer 500,- snacks, porre, musling, due, ost og hindbær. Vinmenu 550,- 5 glas.

6 serveringer 600,- snacks, porre, musling, lange, due, ost, hindbær. Vinmenu 650,- 6 glas.

7 serveringer 700,- snacks, svampetærte, porre, musling, lange, due, ost, hindbær. Vinmenu 750,- 7 glas.