

Menu

MENU · 695

Danske ærter

Ærteis, grillede ærter, hvide ribs og myntegranité

Æggemad

Æg mousseline, løvstikke, kammuslingbacon og saltet æggeblomme

Tomatmad

Jomfruhummer, krustade på malt og rug, brændt tomat, hybenrose og rugbrødshollandaise

Krabbesalat

Dansk taskekrabbe, valnød, glaskål, havesyre, umoden mirabelle og hyldeblomst beurre blanc med peberrod

Tatarmad

Sandart, vindruekimchi, sort hvidløg, macadamia, sprød kartoffel og jalapeño
Side dish: Stegt fladbrød med dehydreret jordbær

Høns i asparges uden høns

Kammusling, hvid asparges, syltede korianderfrø og sauce på asparges og ristet gær

Kartoffelmad

Luftig kartoffel, små kartofler, røget selleri, ramsløgskapers, solbærgrenolie og sauce på Frederiksbergost
Side dish: Østebrød med rester fra osten og grøn tomat

En slags koldskål

Surmælksis, sukkertang, karamel på rug, friteret hytteost, hirse, kapers og græskarkerneolie

Vinmenu 6 glas · 675

Alkoholfri menu 6 glas · 475

À la carte

SNACKS

Danske ærter · 100

Ærteis, grillede ærter, hvide ribs og myntegranitè

Tomatmad · 100

Jomfruhummer, krustade på malt og rug, brændt tomat, hybenrose og rugbrødshollandaise

Rejemad · 100

Rå og søkogte rejer, peberrod, umodne stikkelsbær, kadayif og shiso

Æggemad · 100

Æg mousseline, løvstikke, kammuslingbacon og saltet æggeblomme

Sprød tærte · 100

Rygeostcreme, dildagurk,, grønne jordbær og stegt klipfisk

Ristede løg · 100

Stikkelsbær, grillet løgcreme, boghvede og brændt hø

RETTER

Krabbesalat · 195

Dansk taskekrabbe, valnød, glaskål, havesyre, umoden mirabelle og hyldeblomst beurre blanc med peberrod

Tatarmad · 195

Sandart, vindruekimchi, sort hvidløg, macadamia, sprød kartoffel og jalapeño
Side dish: Stegt fladbrød med dehydreret jordbær

Jomfruhummer · 195

Hyben, syltet hybenrose, sort hvidløg, fingerlimes og svampe garum

Høns i asparges uden høns · 195

Kammusling, hvid asparges, syltede korianderfrø og sauce på asparges og ristet gær

Kartoffelmad · 195

Luftig kartoffel, små kartofler, røget selleri, ramsløgskapers, solbærgrenolie og sauce på Frederiksbergost
Side dish: Ostebrød med rester fra osten og grøn tomat

DESSERTER

En slags koldskål · 115

Surmælksis, sukkertang, karamel på rug, friteret hytteost, hirse, kapers og græskarkerneolie

Citronfromage uden hukommelse · 125

Brændt citron, bergamottegranité, fromage blanc, gul peber og kaviar

Drikke

VIN PÅ GLAS

CHAMPAGNE

David Coutelas (N.V.) · 145
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
(Champagne)

Louis Dehu, Rosé (N.V.) · 135
Meunier, Pinot Noir (Champagne)

Henriot, Blanc de Blancs (N.V.) · 180
Chardonnay (Champagne)

HVID

**2024 Alzinger,
Federspiel Hochstrasser** · 125
Grüner Veltliner (Wachau)

Terra Vita Vinum, Terre de 3 · 135
Chenin Blanc (Loire)

2020 Pierre Morey, Cote d'Or · 155
Chardonnay (Bourgogne)

RØD

**2021 Produttori del Barbaresco,
Barbaresco** · 145
Nebbiolo (Piemonte)

2018 Pierre Morey, Monthelie · 175
Pinot Noir (Bourgogne)

FADØL

Rothaus Pilsner · 55
Klassisk tysk pilsner. Sprød, bedst
og så stabil at man kan bygge
kommuner på den.

Warpigs BBQ Classic · 75
Klassisk lager. Den pæne buks med
lidt skjult swagger. Rund, let ristet og
overraskende velopdragen.

Frank the Tank · 75
Hazy Pale Ale. Den der sørger for, at
bordet ved siden af bestiller en runde
mere og en til. Juicy, humlet og socialt
ansvarsløs.

Irsk Dry Stout · 75
Irsk Nitro Stout. Den cremede irer,
sort som natten og blød som en
løgn. Fløj i glasset og tvivlsomt god
dømmekraft bagefter.

ØL PÅ FLASKE/DÅSE

Thy Øko · 40
Økologisk dansk pilsner uden smarte
albuer. Ren, tør og lige så jordnær
som en jyde i regnvejr.

Omnipollo Pilsner · 50
Glutenfri (dåse). Ren og ukompliceret.
Fordi livet allerede er kompliceret nok.

Schönrainer Weiss · 60
Sydtysk hvedeøl med blød banan,
krydderi og alt for høj drinkability.
Som ferie i Bayern uden sandalerne.

Warpigs Elite Human · 75
Hazy IPA (dåse). Juicy humlebombe
med tropisk frugt og tåget dømme-
kraft. Folk begynder at synge "Sippin'
on gin and Juice" efter nummer to.

ALKOHOLFRI

Rothaus Tannenzäpfle · 45
Pilsner 0,50 %

ÅBEN Y · 45
IPA 0,5% (dåse)

Prenz 0 · 55
Hindbær Sour 0,5 % (dåse)

2024 Levin · 90
Chardonnay 0%

Kombucha · 55
Flere forskellige
Sobaie og Kombucha Time

GRO øko-juicer · 50
Æble, Rabarber, Sort citron
eller Blodappelsin

Kølster · 45
Hyldeblomstsaft, Rabarbersaft,
Hindbærbrus, Appelsinbrus eller
Colabrus

SNAPS

Hellstrøm Sommeraquavit · 90
Hellstrøm, 40%

Hellstrøm Aquavit · 90
Hellstrøm, 40%

Lyng Botanical Akvavit · 90
Det Norske Brenneri, 45,9%

Arvesølvet Mild Dill · 90
Det Norske Brenneri, 40%

O.P. Anderson Original · 70
O.P. Anderson, 40%

Mor Monas valnøddesnaps · 60
2023, Dronninglund, 40%

Dansk vand og vand er inkluderet under måltidet. Ved bestilling af vand alene: 30 kr pr. flaske.