

RESTAURANT *Mantzius*

SNACKS

Østers - Gillardeau - 3/6/12 stk	115/210/395 kr
Oliven & mandler	65 kr
Kyllingeskind - friskostcreme	65 kr
Kroketter - 3 stk - konfiteret and - timian mayo	75 kr
Håndpillede rejer - sprødt surdejsbrød - citron mayo	75 kr
Snacks & bobler - kyllingeskind - krocket - reje - husets cava	150 kr

MENUER

3 retters menu	395 kr
Rimmet kammusling - agurk - syrnet fløde - jordkokkechips	
Bagt lange - spidskål - spinat - mandler - muslingeblanquette	
Hvid chokolade Mazarin - blodappelsin sorbet - lime mousse - tuille	
Rib-eye som hovedret i stedet for bagt lange	+ 100 kr
+ Trøffel til ribeye	+ 75 kr

2 retters menu	315 kr
Vælg forret og hovedret eller hovedret og dessert fra vores 3-retters menu	

VIN PARRING

3 glas	295 kr
2 glas	195 kr

Vinene er udvalgt af vores sommelier

Spørg din tjener om allergener

A LA CARTE

FORRETTER

Okse tatar - peber mayo - sprød kartoffel - brændte/syltede skalotteløg - karse	125 kr
Hvid fiskesuppe - glaskål - dild olie - bagt hvid fisk	110 kr
Rimmet kammusling - agurk - syrnede fløde - jordskokkechips	135 kr
Butternut ravioli - stegt tomat - sprøde græskarkerner - salvie	115 kr

HOVEDRETTER

Braiseret svineskank - braiseret porre - bagte gulerødder - glace	225 kr
Bagt lange - spidskål - spinat - mandler - muslingeblanquette	225 kr
Risotto - kejserhatte - spinat - syltede perleløg - Vesterhavsost	205 kr
Ribeye - mørkel glace - konfiteret hvidløg - pommes - estragonmayo	350 kr
Trøffel til ribeye.....	+ 75 kr

Svineskank og bagt lange serveres med knuste kartofler, persilleolie og Arla Unika gammelknas.

DESSERT

Hvid chokolade Mazarin - blodappelsin sorbet - lime mousse - tuille	95 kr
Tiramisu - solbær	95 kr
Blodappelsin sorbet - kandiserede hasselnødder (vegansk)	95 kr
Ost - Hvid dame - Havgus - Høgelund - abrikos	95 kr

Spørg din tjener om allergener