

RESTAURANT
Mantzius

4 APRIL - 14 MAJ 2024

SNACKS

Østers - Gillardeau - 3/6/12 stk 125/235/425 kr

Oliven & mandler 65 kr

Tapioka chips - ramsløgs mayo 65 kr

Arancini - 3 stk - arancini - trøffel - trøffel mayo 75 kr

Caviar Gastro Unika Gold 30 g - double cream - skalotteløg - sprødt surdejsbrød.....395 kr

SNACKS & BOBLER150 kr

SIDES

Grøn salat - hjertesalat - kørvel - senneps vinaigrette 55 kr

Fennikel - purløg - feldsalat - basilikumsolie 55 kr

Pommes - trøffel mayo 55 kr

Extra brød..... 25 kr

MENUER

3 retters menu395 kr

Koldrøget hellefisk - vaffel - friskost - forårssalat - hasselnød

Unghane - grønne asparges - grillet spidskål - spinatpuré - hønsesky

Mandelkage - rabarber sorbet - krystalliseret hvid chokolade - bagt rabarber

Rib-eye som hovedret i stedet for farseret unghane..... +100 kr

Trøffel til ribeye + 75 kr

2 retters menu315 kr

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

VIN PARRING

3 glas315 kr

2 glas225 kr

A LA CARTE

FORRETTER

Okse tatar - kørvel mayo - sprød kartoffel - brændte/syltede skalotteløg - kørvel	125 kr
Hvide asparges - håndpillede rejer - fermenteret citronvinaigrette	165 kr
Koldrøget hellefisk - vaffel - friskost - forårssalat - hasselnød	115 kr
Ravioli - spinat - gedefriskost - brunet smør.....	125 kr

HOVEDRETTER

Unghane - grønne asparges - grillet spidskål - spinatpuré - hønsesky.....	225 kr
Vongole - hjertemusling - tomat - hvidvin - linguine	225 kr
Tagliatelle - ramsløgspesto - Vesterhavsost.....	185 kr
Ribeye - urtesmør - grillede forårsløg - mizuna - pommes - estragon mayo	350 kr
Trøffel til ribeye.....	+ 75 kr

Unghane serveres med små kartofler, smør og purløg

DESSERT

Mandelkage - rabarber sorbet - hvid chokolade - rabarber	95 kr
Gateau Marcel - vaniljeis - hasselnødcrumble	95 kr
Rabarber sorbet - kandiserede hasselnødder (vegansk).....	95 kr
Ost - Hvid dame - Havgus - Høgelund - abrikos	95 kr

Spørg din tjener om allergener