

RESTAURANT
Mantzius

SNACKS & BOBLER 150,-

SNACKS

Østers med sæsonens garniture 3 / 6 / 12 stk 125,- / 235,- / 425,-

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

Puffede perlebyg - holiday dip 75,- (V)

Brandade kroket - parmesan - karse mayo 75,- (V)

Saltet vaffel - skinke 75,-

Foie gras terrine - confiteret kylling - kirsebær 90,-

Oliven & mandler 65,-

"EN AFTEN PÅ MANTZIUS" 995,-

Bliv forkælet og forført

(vælges af hele bordet)

Snacks

4 serveringer

Vin menu

Vand med eller uden brus

Kaffe / te

Petit four

DELEVENLIGE RETTER - KØKKENET OVERRASKER

4 serveringer 450,- (vælges af hele bordet)

3 serveringer 425,- (vælges af hele bordet)

VINPARRING

4 glas 395,-

3 glas 315,-

2 glas 225,-

A LA CARTE

FORRETTER

Stegte kammuslinger - saltede ramsløgs kapers - blomkål - oliven - skorzonnerrod 175,-

Karamelliseret løgtærte - friterede brisler - røget osteskum 165,- (V)

Marmoreret torsk - kærnemælk - urter 175,-

Klassisk tatar - bitter salat 145,-

HOVEDRETTER

Farseret helleflynder - grillet peberfrugt - brændte forårsløg - fumé 295,-

Kylling petitvert (butterdej) - savoykål - svampe - spicy hønsesauce 325,-

Kalve ribeye - fritter - broccoli asparges - parmesan - sauce choron 375,-

Fyldt grillet kål - skalotteløg - urter - sauce choron 265,- (V)

DESSERT

Chokolade - pistacie - kakaosorbet 110,- (V)

Fransk citrontærte 95,-

Sensommer rødgrød - blommer - vaniljeis - uartig fløde 125,-

3 slags Ost - Knækbrød - sæsonens kompot - sylt 110,-

Spørg din tjener om allergener

(V) vegetarisk