

---

## SNACKS

---

- “KARTOFFEL CHIPS” MED SOUR CREAM & ONION DIP 90  
 GRØNNE OLIVEN 85  
 LØJROM MED BLINIS, RØDLØG OG CREMEFRAICHE 70  
 CONFITEREDE VAGTELLÅR 70  
 BIKINI TOAST MED GRUYERE OG TRØFFEL 75  
 BELGISK VAFFEL MED SPANSK SKINKE OG HAVGUS-CREME 75

---

## BRØD & SMØR

---

- DAVID BREADHEAD HVIDLØGSBRØD 75  
 FRISKBAGT BRØD OG SMØR MED LÆSØ SYDESALT 85

---

## SALATER

---

- TOMATSALAT MED BURRATA, BASILIKUM OG PINJEKERNER 180  
 GRØN SALAT MED AVOCADO, AGURK, MYNTE OG HONEY MUSTARD DRESSING 185

---

## PASTA

---

- PAPPARDELLE MED LØVSTIKKE, RISTEDE SVAMPE OG PECORINO ROMANO 225

---

## SEAFOOD

---

- CARPACCIO AF HAMACHI MED CHILI OG CITRUS 185  
 SÆSONENS HELSTEGTE FISK MED FYLDT SMØRSAUCE 250  
*(serveret med små smør kartofler)*  
 STEGT TORSK MED BROCCOLINI, YUZU BEURRE BLANC OG ØRREDROGN 250  
*(serveret med små smør kartofler)*

---

## MEAT & POULTRY

---

- LAMMEKRONE MED RISTEDE GULERØDDER, SYLTEDE BORETTANE LØG, CHIMICHURRI & SAUCE DIABLE 290  
 HOPBALLE KYLLINGELÅR MED NDUJA MAJS, RISTEDE SVAMPE OG HØNSEGLACE 290  
 RIBEYE AF DANSK GASTRO KALV MED CHIPOTLE SAUCE CHORON 475  
 KROGMODNET KALVEHØJREB MED CHIPOTLE SAUCE CHORON 575  
*(recommended for 2 - 3)*

RETTER SERVERES MED EN VALGFRI SIDE

---

## SIDES

---

- TRØFFEL MAC N' CHEESE 65  
 RISTEDE KARTOFLER MED PARMESAN 65  
 HASSELBACH KARTOFFEL MED CHILI, LØG OG FULDFED CREME FRAICHE 65

---

## CHEESE

---

- UDVALGTE OSTE MED SØDT & SPRØDT (4 STK) 145

---

## DESSERT

---

- SÆSONENS TÆRTE 105  
*(hindbær, hvid chokolade og mascarpone)*  
 BELGISK VAFFEL MED VANILJECREME OG BÆR 105  
 BLACK SHEEP BANNA-SOFTICE PÅ BUND AF CRUMBLE 105  
 AFFOGATO 90  
*(espresso og vaniljeis)*

