



## EKSKLUSIV MENU

### **Snacks:**

Gillardeau østers, Oscietra caviar, hybenrose, ribs og blomster  
Røget rådyrkølle, sommertrøffel, røde bær og porreblomst  
Krustade, æblerøget laks, løg, urter og Baerii caviar  
Ris chips, sesam, tomat og urteskud  
Lyngrillet kobekød, brunet smør, pebermayo og bitterurt

.

### **Baerii caviar fra dåsen**

Citron, hasselnødder, urter og salt tuille

### **Kalvetatar**

Østersmayo, boghvede, sennepskorn, aromatisk olie og sort trøffel

### **Jomfruhummer og hvide asparges**

Røget hummersauce blanquette, ramsløgskapers og urteskud

### **Smørstegt torskeloin**

To slags kål, beurre blanc med baerii caviar, fennikel og kørvel

### **Stegt pluma af Iberico sortfodsgris**

Farserede morkler med trøffel, hasselnødder og champignon, selleri og mørk sauce

.

### **3 oste**

Sødt, surt og sprødt

### **Vaniljeis, rabarber og 23K guld**

Mandel, skovmærke, hvid chokolade, honning

.

### **Petit four:**

Tærte med bær

Vaniljecookie med karamel og Piemonte hasselnødder

Callebaut chokoladetrøfler med 100% kakao nibs

Ispind med hyldeblomst hvid chokolade