

Forretter

Blækspruttecarpaccio

Grapefrugt • Vildurtesalat

EUR 22.00

Bøffelmozzarella

Avocado • mangosalsa

Salat af vilde urter

EUR 20.00

Angus Tatar

Sennepskaviar • Creme fraiche

EUR 22.00

Supper

Okseconsommé

Oksesteg-ravioli

EUR 14.00

Vegetarisk

Braiseret Knoldselleri

Grøntsagsjus • Grøn asparges

Græskarpuré

EUR 24.00

Hav & sø

Torsk

Braiseret porre • rødbedepuré

EUR 34.00

Skov & eng

Braiseret Lammekølle

Jus • Spidspaprika
Aubergineconfit • Kålroe-puré

EUR 34.00

Ottinger Hjorteryg

Portvinskirsebær • Braiseret porre
Kongeøstershatte • Kastanje-
selleripuré

EUR 36.00

Gåsebryst & -lår

Rødkål • rosenkålsblade
Bagt æble • kartoffelkløser

EUR 44.00

Oksemørbrad

Jus • kejserhatte
Kastanje- og selleripuré

EUR 42.00

Dessert & ost

Kanel-crème brûlée

Kvædesorbet

EUR 14.00

Æblevariation

Æble-mandelis • Æblekompot
Mørdej • Æble-Amaretto-sauce

EUR 14.00

Starters

Octopus Carpaccio

Grapefruit • Wild Herb Salad

EUR 22.00

Buffalo mozzarella

Avocado • mango salsa

Wild herb salad

EUR 20.00

Angus Beef Tartare

Mustard Caviar • Sour Cream

EUR 22.00

Soups

Beef Consommé

Oxtail dumpling

EUR 14.00

Vegetarian

Braised Celeriac

Roasted Vegetable Jus • Green

Asparagus • Pumpkin Purée

EUR 24.00

From the sea

Cod

Braised leek • beetroot purée

EUR 32.00

Barn & meadow

Braised Lamb Shoulder

Jus • Pointed Pepper • Eggplant
Confit
Rutabaga Purée

EUR 34.00

Ottinger Venison Saddle

Port Wine Cherries • Braised Leek
King Oyster Mushrooms •
Chestnut-Celeriac Purée

EUR 36.00

Goose breast & leg

Red cabbage • Brussels sprout
leaves • Baked apple
potato dumplings

EUR 44.00

Beef fillet

Jus • king oyster mushrooms
Chestnut-celeriac purée

EUR 42.00

Dessert & Cheese

Cinnamon Crème Brûlée

Quince Sorbet

EUR 14.00

Apple Variation

Apple-Almond Ice Cream • Apple
Compote • Shortcrust Pastry
Apple-Amaretto Sauce

EUR 14.00

Förrätter

Buffelmozzarella

Avokado • mangosalsa
Sallad på vilda örter

EUR 20.00

Angus Tartarbiff

Senapskaviar • Gräddfil

EUR 22.00

Soppor

Oxconsommé

Oxsvansravioli

EUR 14.00

Vegetariskt

Bräserad Selleri

Rostad grönsaksjus • Grön sparris
Pumpapuré

EUR 24.00

Från havet

Torsk

Bräserad purjolök
rödbetspuré

EUR 34.00

Från gård & äng

Gåsbröst & gåslår

Rödkål • brysselblad

Ugnsbakat äpple

potatisknödel

EUR 44.00

Oxfile

Sky • kungsmussling

Kastanj- och rotselleripuré

EUR 42.00

Bräserad Lammstek

Jus • Spetspaprika

Aubergineconfit • Kålrotpuré

EUR 34.00

Ottinger Hjortytterfile

Portvinskörsbär • Bräserad

purjolök • Kungsostronmussling

Kastanje-selleripuré

EUR 36.00

Dessert & Ost

Kanelcrème brûlée

Kvittonsorbet

EUR 14.00

Äppelvariation

Äppel-mandelglass

Äppelkompott • Mördeg

Äppel-Amaretto-sås

EUR 14.00