

maven

Restaurant & vinbar

3 RETTERS MENU

POCHERED E HVIDE ASPARGES

Håndpillede rejer, solbærgreneolie & Sauce Mousseline
Albariño, Terras Gauda, Rías Baixas, Spanien

HOPBALLEMØLLE FRILANDSKYLLING

Spinatpuré, aspargesbroccoli & grillet citron-blancquette
Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri, Piemonte, Italien

RABARBERTÆRTE

Hibiscusmarengs & vaniljeiscreme
Brachetto d'Soumah, Soumah, Yarra Valley, Australien

395

Inkl. vinmenu kr. 695

5 RETTERS MENU

GRILLET URTEBRØD

Grand reserva Serrano 24 mdr, Gruyère & urtemayo
Bourgogne Aligoté, Jean-Marie Bouzereau, Bourgogne, Frankrig

POCHERED E HVIDE ASPARGES

Håndpillede rejer, solbærgreneolie & Sauce Mousseline
Albariño, Terras Gauda, Rías Baixas, Spanien

HÅNSKÅRET OKSETATAR

Syltede citronskaller, boghvedekerner, hasselnøddemayo & brunet smør
Fleurie, Domaine des Marrans, Beaujolais, Frankrig

HOPBALLEMØLLE FRILANDSKYLLING

Spinatpuré, aspargesbroccoli & grillet citron-blancquette
Barbera d'Asti, Marchesi Alfieri, Piemonte, Italien

RABARBERTÆRTE

Hibiscusmarengs & vaniljeiscreme
Brachetto d'Soumah, Soumah, Yarra Valley, Australien

595

Inkl. vinmenu kr. 995

MENU

APERITIFS & SNACKS

CHAMPAGNE 110/650
NV Bardiau, 'Préface', Champagne, Frankrig

SPUMANTE 85/395
Rocca dei Fortei, Veneto, Italien

KROGS GIN & TONIC 120
Krogs Gin, distilled with Limfjords-oyster shells

GRILLET URTEBRØD 45
Grand reserva Serrano 24 mdr, Gruyère & urtemayo

POMMES FRITES 55
Mayo

GRØNNE OLIVEN 45
Nocellara Verde

MANDLER 45
Saltede & røgede

FORRETTER

POCHEREDE HVIDE ASPARGES 155
Håndpillede rejer, solbærgreneolie & Sauce Mousseline

HÅNSKÅRET OKSETATAR 155
Syltede citronskaller, boghvedekerner, hasselnøddemayo & brunet smør

TOMAT & STRACCIATELLA (V) 125
Hibiscus-vinaigrette, Timut-peber & bitre salater

HOVEDRETTER

PIGHVAR EN CROÛTE 325
Farserede mørkler, grønne asparges & hvid aspargessauce

HOPBALLEMØLLE FRILANDSKYLLING 275
Spinatpuré, aspargesbroccoli & grillet citron-blanquette

KRONE AF FRILANDSGRIS 295
Karamelliseret gulerodspuré, ramsløgsolie & kalvehaleglace

HÅNSKÅRET OKSETATAR 195
Syltede citronskaller, boghvedekerner, hasselnøddemayo & brunet smør
Pommes frites + 55

RATATOUILLE (V) 265
Kål, basilikumsolie & parmesansauce

OST

TO SLAGS OST 125
Gammel knas & Høgelundgaard
Hyben chutney & knækbrød

DESSERT

RABARBERTÆRTE 95
Hubiscusmarengs & vaniljeiscreme