



VÆLG MELLEM FIRE MENUER

WALLMANS MENU

Suppe

Sæsonens suppe, serveret med brød og brunet smør

Tallerken med variationer

Italienske antipasti

Hovedret

Hoisinbagte spoleben med chiliperler, serveret på en kyllingefond smagt til med citrongræs og kokosmælk

Dessert

Lemoncurd med kandiserede græskarkerner og solsikkefrø, toppet med timianmousse

VEGETAR MENU

Suppe

Sæsonens suppe, serveret med brød og brunet smør

Tallerken med variationer

Italienske antipasti

Hovedret

Lynstegt skorzonnerrod og romanesco på sauteret sortkål med svampebouillon, serveret med kartoffelkroketter fyldt med svensk prästost og estragonemulsion

Dessert

Lemoncurd med kandiserede græskarkerner og solsikkefrø, toppet med timianmousse

OKSEMØRBRAD MENU

(- 60 DKK pr. person)

Suppe

Sæsonens suppe, serveret med brød og brunet smør

Tallerken med variationer

Italienske antipasti

Hovedret

Grillet oksemørbrad med parmesanparneret kartoffelduchesse, serveret med trøffelemulsion og rødvinssauce

Dessert

Lemoncurd med kandiserede græskarkerner og solsikkefrø, toppet med timianmousse

TORSKERYG MENU

(- 150 DKK pr. person)

Suppe

Sæsonens suppe, serveret med brød og brunet smør

Tallerken med variationer

Italienske antipasti

Hovedret

Smørstegt torskeryg med bouillon af muslinger og brunet hvidkål samt friteret cremefraiche med smag af rød miso, serveret med gratineret jomfruhummer og gyozas fyldt med rejer

Dessert

Lemoncurd med kandiserede græskarkerner og solsikkefrø, toppet med timianmousse

FORKLARINGER

Romanesco: Grøntsag, der er en blanding mellem broccoli og blomkål. **Hoisin:** En tyk kinesisk sauce, med sød og salt smag. **Emulsion:** En blanding af to væsker som ikke er opløselige i hinanden, fx bearnaisesauce. **Duchesse:** Gratinerede toppe af kartoffelmose. **Miso:** Et japansk sojaprodukt. **Gyoza:** En form for japansk dumpling. **Lemoncurd:** Engelsk citroncreme. **Spoleben:** Er udskåret af svineskank, og langtidssimres til kødet falder af benene.

SIDEORDERS*

Suppler din menu med en eller flere af nedenstående retter.

Østers og champagne.....	189,-
2 østers og 1 glas champagne	
Sorbet Fidel Castro.....	89,-
Ingefær- og limesorbet med romgranité	
Is af brunet smør med kandiseret rugbrødsdryg.....	89,-
Frugtsalat med vanilieis.....	89,-
Frugtsalat af varierende friske frugter med cremet vanilieis	
Chokoladepraliner.....	89,-
Ostetallerken.....	135,-
Et delikat udvalg af kokkens favorit-oste	

OPGRADER DIN MENU*

Udskift din suppe eller tapas med en af nedenstående retter.
Alle priser er pr. person.

UDSKIFT DIN SUPPE MED:	
Moules Marinière.....	129,-
Hvidløgsdampede blåmuslinger med brød og aioli	
UDSKIFT DIN TAPAS MED:	
Skaldyrstallerken, min. 2 pers.....	399,-
Et udvalg af friske skaldyr med forskellige saucer, brød og smør	
Charcuterie-tallerken, min. 2 pers.	179,-
Et udvalg af pølse, skinke og ost samt syltede grøntsager, brød og smør	
1/2 hummer, min. 2 pers.....	199,-
Hvidløgsgratineret 1/2 hummer med brød og smør	
Bøf Tartar.....	99,-

Husk at fortælle os 1 uge før, hvis du har allergi, diabetes, er vegetar eller har andre særlige ønsker til menuen.

* "SIDEORDERS" og "OPGRADER DIN MENU" skal bestilles senest dagen før show kl. 12. Grupper på mere end 20 personer kun på forespørgsel.

Østers, Skaldyrstallerken og Hummer skal bestilles senest om tirsdagen ved show torsdag-lørdag.

Der tages forbehold for trykfejl og mindre ændringer i menuerne samt i udvalget af vine og drikkevarer.