

RESTAURANT
UNDER KLIPPEN

A LA CARTE MENU

Snacks

3 små snacks

Sprød tærteskal m. røget helleflynder, ostecream.

Gougères med Seranoskinke, basilikumpesto.

Blinis med jordskokker, hasselnød, grønne æbler.

115

Kaviar på blinis

Crème fraîche 48 %, skalotteløg og purløg.

195

Forretter

Kalvetatar

Chimichurri emulsion

Syltet grønt, grillet hjerte

salat, kulvinaigrette og

jordskok chips.

125

Grillet Rødfisk

Variation af tomat, ekstra

virgin olive olie.

145

Grillet

jomfruhummerhaler

Avocado, cantaloup melon &

nøddevinaigrette.

175

Hovedretter

Vesterhavs fisk med hummerbisque

og ørredrogn

Efterårs grønt med svampe saute.

345

Krogmodnet Højreb

Efterårsgrønt med svampe saute & Bearnaise

sauce.

395

Desserter

Souschefens Pêche

Melba

Hindbær, blodappelsin og

broken gel & sorbet på hvid

fersken samt pavlova.

135

Prinsessegrød

Sæso nens bær med

hvidchokolade ganache &

sorbet på bær

155

Vanilje Deluxe

Kaviar med hjemmelavet

bourbon vaniljeis.

195

Ostebord

Diverse sylterier, kompotter &

forskellige slags knækbrød.

160