

# A la carte

## Forretter / Starters

Salat Caprese / *Salad Caprese*  
Tomat salat med mozzarella, oliven, balsamico og basilikum  
*Tomato salad with mozzarella, olives, balsamic vinegar and basil*  
85,-

Cremet risotto med kammusling og scampi rejer / *Creamy risotto with scallops and scampi*  
Hertil brøndkarse, syltede rødløg og skum  
*With watercress, pickled red onions and foam*  
105,-

Skindstegt multe / *Skin roasted Mullet.*  
med saltbagt rødbede, rødbede blade og rødbede caviar  
*With salt baked beetroot, beetroot leaves and beetroot caviar*  
115,-

Kantarel, vagtel og kylling / *Chanterelles, quail and chicken*  
Pure af kantarel, syltede bøgehatte hertil confiteret kylling og vagtel æg  
*Pure of chanterelles, pickled beach mushrooms, confit of chicken and quails egg*  
95,-

Braiseret svinekæbe / *Braised cheek of pork*  
Med røget marv, friske urter, radiser og æble  
*With smoked marrow, fresh herbs, radish and apple*  
90,-

## Hovedretter / Main courses

Bagt torsk / *Baked codfish*  
På grønne bønner med variation af bede og dild beurre blanc.  
*On green beans with a variation of beets and dill beurre blanc*  
185,-

Grillet filet af sommerbuk / *Grilled filet of venison*  
Med variation af blomkål, hestebønner og vildt glace.  
*With a variation of cauliflower, broad beans and venison glace*  
225,-

Michael D. Burger  
Skåret af oksefilet og serveret med grillet rødløgsrelish, engelsk cheddar, syltede agurker, salat og tomat. Hertil hjemmelavede pommes frites med aioli og grov guacamole  
*Filet of beef served with a grilled red onion relish, English cheddar, pickled cucumbers, salad and tomatoes. Served with homemade chips, aioli and rough guacamole.*  
155,-

Steak n' fries  
Af oksestripløin og serveret med rødløgsrelish, salat og hjemmelavede pommes frites. Hertil valgfri dip; aioli, mayonaise, glace eller BBQ  
*Cut from strip loin served with a grilled red onion relish, salad and homemade chips. Free choice of dip; aioli, mayo, glace or BBQ*  
245,-

Dagens vegetarret / *Vegetarian dish of the day*  
Kokken tilrettelægger dagens vegetarret efter sæsonens grøntsager.  
Spørg tjeneren for dagens vegetarret  
*Vegetarian dish of the day is made from the seasonal vegetables.*  
*Ask the waiter for the vegetarian dish of the day*  
175,-

## Ost / Cheese

Hjemmelavet rygeost / *Homemade smoked cheese*  
Hertil hyben og maltbrød  
*With rose hip and malt*  
65,-

Ostetallerken / *Cheese plate*  
Med udvalg af danske oste med sprødt og sødt  
*with a selection of Danish cheeses with crispy and sweet*  
105,-

## Desserter / Dessert

Variation af blommer / *Variation of plum*  
Pocheret blomme, blomme is og sprød blomme. Hertil karamel og krystalliseret hvid chokolade  
*Poached plum, plum ice and crispy plum, with caramel and crystallized white chocolate*  
85,-

Creme brulée / *Crème brulée*  
Hertil lakrids is, lakrids gele og sprød lakrids  
*With liquorish ice, liquorish gel and crispy liquorish*  
85,-

Stikkelsbær trifli / *Gooseberry trifle*  
Serveret med sorbet af stikkelsbær og sprød tuiles.  
*Served with sorbet of gooseberry and crispy tuilles*  
75,-

---

**Michael D.**  
Lounge • Brasserie • Restaurant