

TEDDY / BY BJØRN

RESTAURANT

MENU

4 – retters menu 550 kr.

Saltet hummer – citronmayo – Baerii Gold caviar

Bagt helleflynder – karamelliseret blomkål – Vin jaune sauce

Farseret Rokkedahl kylling – kartoffelpuré – Stegte rødder – Blanquette sauce

Mørke bær – mazarin – saltkaramel – hasselnøddeis

tilvælg 4 glas vin eller alkoholfri parring for 450 kr.

6 retter i 4 serveringer 550 kr.

3 slags forretter "Social dining" – Rimmet kammusling // Tatar på okseinderlår // Syltede asparges

Bagt helleflynder – karamelliseret blomkål – Vin jaune sauce

Farseret Rokkedahl kylling – kartoffelpuré – Stegte rødder – Blanquette sauce

Mørke bær – mazarin – saltkaramel – hasselnøddeis

tilvælg 4 glas vin eller alkoholfri parring for 450 kr.

10 retter i 6 serveringer 900 kr.

3 slags snacks fra køkkenet

Saltet hummer – citronmayo – Baerii Gold caviar

3 slags forretter "Social dining" – Rimmet kammusling // Tatar på okseinderlår // Syltede asparges

Bagt helleflynder – karamelliseret blomkål – Vin jaune sauce

Farseret Rokkedahl kylling – kartoffelpuré – Stegte rødder – Blanquette sauce

Mørke bær – mazarin – saltkaramel – hasselnøddeis

tilvælg 6 glas vin eller alkoholfri parring for 600 kr.

13 retter i 7 serveringer 1000 kr.

3 slags snacks fra køkkenet

Saltet hummer – citronmayo – Baerii Gold caviar

3 slags forretter "Social dining" – Rimmet kammusling // Tatar på okseinderlår // Syltede asparges

Bagt helleflynder – karamelliseret blomkål – Vin jaune sauce

Farseret Rokkedahl kylling – kartoffelpuré – Stegte rødder – Blanquette sauce

Mørke bær – mazarin – saltkaramel – hasselnøddeis

3 slags Petit Four fra vores dessertkøkken

tilvælg 6 glas vin eller alkoholfri parring samt kaffe eller the og avec for 700 kr.

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.

We reserve the right to make any changes.