

MUNDHELD

Lidt at starte med

Vadehavsøsters med vinaigrette og citron

3, 6 el. 9 stk. 130 | 220 | 300

Prunier caviar med små blinis og tilbehør

30 gr. 430 DKK

Champagne, oliven og saltede nødder

200 DKK

3 Snacks sammensat efter køkkenet

120 DKK

Mundhelds brød og tilbehør

60 DKK

A la carte

Hvide asparges med Hollandaise, Rømmørejer og kørvel

185 DKK

Krabbesalat på vaffel med marineret silderogn og agurk

180 DKK

Rimet jomfruhummer med tomat, Batak peber og dild

195 DKK

Tatar af dansk gastro kalv med ramsløg, kartoffel tuil og mørkelcreme

170 DKK

Stegt helleflynder med grønne asparges, røget muslinger og muslingesauce

175 DKK

Havkat pocheret i olivenolie med østersskum og selleri

185 DKK



Grillet hjertesalat med blomkål, tomat og brøndkarsecreme

170 DKK

60 gram Wagyu ribeye 5A 10-12 med ramsløg, rødvinssauce og karse

240 DKK

Pighvar stegt på brød med sauce Blanquette, rogn og purløg

270 DKK

Oksemørbrad med løgpure, Bordelaise og trøffel

370 DKK

Nye kartofler fra Loklindt med løvstikkesmør

65 DKK



3 oste fra vores ostevogn med kompot og sprødt

180 DKK | derefter 55 DKK pr. ost

Rabarber crumble med vaniljeis

120 DKK

Stikkelsbær clafoutis med yoghurt is, stikkelsbær og hyldeblomst

120 DKK

Cathrines hjemmelavet petit fours

70 DKK

MENU

Mundhelds 4-retters menu sammensat af køkkenchefen

600 DKK

4 glas passende vin

500 DKK