

KULL

STEAK & SEAFOOD GRILL

Forretter / Starters

Svampe på surdejsbrød / Mushroom on sourdough bread

Med revet pecorino & crudités
With grated pecorino & crudités

Karamelliseret løgtærte / Caramelized onion tart

Med cremet gedeost, balsamico glaze & grønt
With creamy goat cheese, balsamic glaze & vegetables

Carpaccio

Med Gammel Knas, kapers, citron & dijonsennep
With “Gammel Knas” (Danish cheese),
capers, lemon & Dijon mustard

Pighvarbisque / Turbot bisque

Med fisk & syltet grønt
With fish & pickled vegetables

Hovedretter / Main courses

Grillet færøsk laksefilet / Grilled Faroe Island salmon

Med urte beurre blanc, grillet grønt
& smørdampede kartofler
With herb beurre blanc, grilled vegetables
& butter-steamed potatoes

Kylling ballotine / Chicken ballotine

Med hvidløg & urter serveret med persille beurre blanc,
grillet grønt & dagens kartoffel
With garlic & herbs served with parsley beurre blanc,
grilled vegetables & potato of the day

Rumpsteak / Rump steak

Med pommes frites, grillet grønt & rosa pebersauce
With french fries, grilled vegetables & pink peppercorn sauce

Grillet hokkaidogræskar / Grilled Hokkaido pumpkin

På rösti serveret med ricottaost, kålpesto,
Ingrid-ærter og hasselnødder
On potato rösti served with ricotta cheese,
cabbage pesto, Ingrid peas & hazelnuts

Rodfrugter en cocotte / Root vegetables en cocotte

Med revet trøffel, blomkål & svampecroquette samt grøn dip
With grated truffle, cauliflower & mushroom croquette
served with green dip

Desserter / Desserts

Skibets sorbet / Ship’s sorbet

Med sprød nougatine
With crisp nougatine

Hvid chokolademousse / White chocolate mousse

Med multebærmarengs
With cloudberry meringue

Karameltærte / Caramel tart

Med æblesorbet & sprødt
With apple sorbet & crunch

Chokoladekage / Chocolate cake

Med kirsebær & hasselnødder
With cherries & hazelnuts

Alle priser i DKK / All prices in DKK

Spørg venligst personalet om allergener / Please ask the staff regarding allergens

Forbehold for ændringer / Subject to change