

KULL

STEAK & SEAFOOD GRILL

2 retter / 2 courses

348,-

3 retter / 3 courses

447,-

Forretter / Starters

Grillet hjertesalat / Grilled baby gem lettuce

Med brunet smør vinaigrette, ristede hasselnødder, sprød panko & Vesterhavsost

With browned butter vinaigrette, toasted hazelnuts, crispy panko & Vesterhavsost (hard cheese)

Cremet aspargessuppe / Creamy asparagus soup

Med kammuslinger, syrnet fløde og brøndkarse

With scallops, crème fraîche & watercress

Lyngrillet tuncarpaccio vendt i sesam /

Lightly grilled tuna carpaccio with sesame

Med mango, avocado & forårsløg

With mango, avocado & spring onions

Sprød risotto med krabber / Crispy risotto fritters with crab

På røget cherrytomat, bisqueemulsion, citronolie & grønt

With smoked cherry tomato, bisque emulsion, lemon oil & herbs

Oksetatar / Beef tartare

Med sprød kartoffel terrine & estragonmayo

With crispy potato terrine & tarragon mayonnaise

Caviar Perlita IGP 20 g / Caviar Perlita IGP 20 g

Med blinis, rødløg, purløg & creme fraîche

With blinis, red onion, chives & crème fraîche

+400,-

Tilbehør / Sides

Per ret / Per dish 39,-

Sprøde kartofler med løgsalt & aioli /

Crispy potatoes with onion salt & aioli

Gratineret broccolini med Vesterhavsost /

Broccolini gratinated with Vesterhavsost (hard cheese)

Spæde salater med urter, saltede græskarkerner

& sennepsvinaigrette / Assorted small salads with

herbs, salted pumpkin seeds & mustard vinaigrette

Grønne asparges med smør & citron /

Green asparagus with butter & lemon

Sauterede svampe med timian & hvidløg /

Sautéed mushrooms with thyme & garlic

Grillet marvben med persille, kapers & ristet brød /

Grilled bone marrow with parsley, capers & toasted bread

Grillet majs med chili & lime /

Grilled corn with chilli & lime

Honningglaserede skalotteløg vendt i friske urter /

Honey-glazed shallots with fresh herbs

Hjemmebagt brød med økologisk smør & olivenolie /

House-baked bread with organic butter & olive oil

Hovedretter / Main courses

Grillet sommergrønt i kokotte /

Grilled summer vegetables in a cocotte

Med zucchini, nye løg & grønne asparges

With courgettes, spring onions & green asparagus

Smørstegt helleflynder / Butter-fried halibut

Med røget fumé, dagens kartoffel & sæsonens grønt

With smoked fumé sauce, today's potatoes

& seasonal vegetables

Kyllingeballotine med hvidløg og urter /

Chicken ballotine with garlic and herbs

Serveret med sauce på creme fraîche, dagens kartoffel & sæsonens grønt

Served with crème fraîche sauce, potatoes of the day & seasonal vegetables

Duroc spareribs med nordisk BBQ-sauce /

Duroc spare ribs with Nordic BBQ sauce

Med pommes frites & kålsalat med æble

With french fries & cabbage salad with apple

Dansk kalvefilet / Danish veal fillet

Med bearnaisesauce, dagens kartoffel & sæsonens grønt

With Béarnaise sauce, today's potatoes & seasonal vegetables

Irsk Hereford striploin / Irish Hereford striploin

Med bearnaisesauce, dagens kartoffel & sæsonens grønt

With Béarnaise sauce, potatoes of the day & seasonal vegetables

Grillmix / Mixed grill For minimum 2

Grillet jomfruummer, oksestriploin & Duroc spareribs med dagens kartoffel & sæsonens grønt hertil bearnaisesauce samt rødvinsglace

Grilled langoustine, striploin of beef & Duroc spare ribs served with potatoes of the day, seasonal vegetables, béarnaise sauce & red wine glaze

Per person +100,-

Irsk oksemørbrad / Irish beef tenderloin

+90,-

Med rødvinsglace, dagens kartoffel & sæsonens grønt

With red wine glaze, potatoes of the day & seasonal vegetables

Ost / Cheese

Udvalg af nordiske oste / Selection of Nordic cheeses

+20,-

Med knækbrød & chutney

With crispbread & chutney

Desserter / Desserts

Sorbet

På frugtsalat

With fruit salad

Vanilje creme brule / Vanilla crème brûlée

Med syltede bær

With pickled berries

Rabarberkompot / Rhubarb compote

Med hvid chokoladeis, rabarbersirup & crumble

With white chocolate ice cream, rhubarb syrup & crumble

Hindbærmousse på mandelbund /

Raspberry mousse on almond sponge base

Med bærgelé, ganache & friske bær

With berry gelée, ganache & fresh berries

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