

# En aften på Højmølle

Tre serveringer · 455 | Tre glas vinmenu · 445  
Seks serveringer · 675 | Fire glas vinmenu · 585

## KROENS TRE SNACKS

Toast med trøffelskinke & Gammel Knas – Panisse med purløg – Hønsbouillon

### CAVIAR

Butterdejsvaffel, 10 g GastroUnika Caviar, kefirfløde & Irish Moss  
+175

### ROSENKÅL

Grillet rosenkål, macadamianødder, miso & luftig persille  
– Kroens brød –

*2024 Argile Blanc · Domaine des Ardoisières · Savoie · Frankrig*

### TATAR

Tatar af okseinderlår, tyttebær, porreolie & pommes pailles  
*2014 Grand Cru Brand · Domaine Josmeyer · Alsace · Frankrig*

### LANGE

Confiteret lange, knoldselleri, salatøg & sauce på pighvar  
*2023 Côte d'or Blanc · Guy Bocard · Bourgogne · Frankrig*  
– Predessert – en surprise –

### ÆBLE

Æblesorbet, yuzumousse, marcipan & kaffirlime  
*2019 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Fruchtsüss MG · Weingut Markus Molitor · Mosel · Tyskland*

### PETIT FOURS

Roulade med marcipan & vanilje – Hvid chokolade med champagne & havtorn

*Udskift hovedret: Lammekølle (inkl.) eller okseculotte · +50 | Ekstra brød · 35*

*For information om allergier, henvend dem venligst til deres tjener*

## À la carte

### SNACKS

TOAST – Løgkompot, trøffelskinke & Gammel Knas · 40

PANISSE – Purløg & karamelliseret løgchips · 40

BOUILLON – Hønsbouillon med luftig æggeblomme · 40

ALLE TRE SNACKS · 100

CAVIAR – Butterdejsvaffel, 10 g GastroUnika Caviar, kefirfløde & Irish Moss · 175

### FORRETTER

ROSENKÅL – Syltet salatløg, ristede macadamianødder & luftig persille · 120

TATAR – Okseinderlår, tyttebær, crème på kyllingskind & pommes pailles · 145

### HOVEDRETTER

LANGE – Confiteret lange, knoldselleri, salatløg & sauce på pighvar · 265

LAM – Rullesteg af lammekølle, rødbeder, grillet palmekål & sauce på karamelliseret løg · 265

OKSE – Culotte af okse, gulerodsterrin, svampe & sauce bordelaise · 315

VEGETAR – Gulerodsterrin, svampe, perleløg & sauce på karamelliseret løg · 225

### DESSERTER

ESPRESSO-IS – Is på espresso, pistacierecme, chokolade & karamel · 120

ÆBLE – Sorbet på Ingrid Marie-æbler, yuzumousse & kaffirlime · 120

OST – Tre oste, stenaldersbrød, babyfersken & æble · 120

PETIT FOURS – Roulade med marcipan & vanilje – Hvid chokolade med champagne & havtorn · 45