



### **Forretter**

- \* saltet helleflynder, østerscreme, rosenkål, ræddiker, dild, sprød boghvede
- \* vildt tatar, syltede tragtkantareller, enebærmayo, tørrede blommer, hasselnødder
- \* dansk blæksprutte, syltede tomater, fermenteret saft, bronzefennikel, sort hvidløg
- \* vinterens kål, svampemayo, shiitakes, stikkelsbærgele, persille, puffedede kerner

### **Hovedretter**

- \* bagt torsk, jordskokker, rogn, røgede mandler, brøndkarse, tang, cremet smørsauce
- \* stegt kalvetunge, kartoffelmos, peberrod, solsikkespirer, perleløg, kastanje
- \* confiterede svinekæber, rødbeder, syltede tyttebær, peber, fedtegrever, vild rucola

### **Desserter**

- \* henkogte solbær, yoghurtis, mandelkage, sprød hvid chokolade, tørret yoghurt
- \* syltede pærer, vanilleparfait, honningristet havre, citrongele, rosmarin
- \* danske oste, kadeau honning, ristet nøddebrød (tillæg // 35)

Vælg 2 retter // 350                      (2 matchende glas vin // 220)

Vælg 3 retter // 450                      (3 matchende glas vin // 320)

#### **PONYPARK!**

*Ponyparket er vores skiftende 4-retters menu, præget af sæsonens råvarer og køkkenets luner. På samme tid udfordrende og sikker, med både nye og klassiske toner. For den eventyrlystne og for den der ønsker at læne sig tilbage, uden at skulle vælge...*

**Ponypark // 485**  
4 retter

**Ponypark Pakke // 895**  
4 retter + vinmenu + vand + kaffe/the med sødt



### **Starters**

- \* salted halibut, oyster creme, brussels sprouts, winter radish, buckwheat
- \* venison tartare, pickled chanterelles, juniper mayo, dried plums, hazelnuts
- \* danish squid, pickled tomatoes, fermented juice, bronze fennel, black garlic
- \* winter cabbages, mushroom mayo, shiitake, gooseberry gel, parsley, crispy grains

### **Mains**

- \* baked cod, sunchokes, roe, smoked almonds, watercress, seaweed, creamy butter sauce
- \* corned veal tongue, pommes purée, horseradish, sunflower sprouts, pearl onions
- \* confit pork cheeks, beetroot, pickled lingon berries, black pepper, crispy pork fat

### **Desserts**

- \* preserved black currants, yogurt ice cream, almond cake, white chocolate
- \* poached pears, vanilla parfait, honey roasted oats, lemon gel, rosemary
- \* danish cheeses, kadeau garden honey, nutbread (extra // 35)

**Pick 2 courses // 350** (2 glass wine pairing // 220)

**Pick 3 courses // 450** (3 glass wine pairing // 320)

### **PONY KICK!**

*The Pony Kick is our 4-course set menu, showcasing the changing seasons and current vibes of the kitchen. At the same time - challenging and safe, classic and experimental. For the adventurous diner and those who want to just sit back, relax and enjoy...*

**Pony Kick // 485**  
4 courses

**Pony Kick Deal // 895**  
4 courses + wine pairing + water + coffee/tea