

SNACKS

SNACKS

Kinaradisseravioli med reje & saltet citron <i>Daikon ravioli with shrimp & salted lemon</i>	DKK 65
Kroketter med ost, sommertrøffel & sort fermenteret hvidløgsmayonnaise <i>Croquettes with cheese, summer truffle & black fermented garlic mayonnaise</i>	DKK 85
Sprød kartoffeltapioka med sourcreme & onion <i>Crispy Potato tapioka with sour creme & onion</i>	DKK 55
Blandede oliven marineret i citron & urter <i>Mixed olives marinated with lemon & herbs</i>	DKK 55

APERITIFS

Spumante - Bosco Viticultori	1 glas DKK 80
Rosé Frizant – Mas de Daumas Gassac	1 glas DKK 120
Champagne – Locret 1. Cru	1 glas DKK 120
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i>	DKK 105
Tårnets Spritz <i>Spumante, passionsfrugt, vodka</i>	DKK 105

Vi tilbyder et større udvalg af cocktails. Spørg venligst tjeneren
Please ask your waiter if you want our cocktail list

À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

FORRET - STARTER

Nye kartofler med ansjos, persille, saltet kærnemælk & friteret smelt DKK 125
New potatoes with anchovy, parsley, salted buttermilk & fried smelt

Bøftomat, bagt tomat & syltede grønne tomater med ricotta, tomatconsommé & basilikumssorbet DKK 125
Tomatoes; fresh, baked & pickled served with ricotta, tomato consommé & basil sorbet

Rimmet kammusling med hvide asparges, syltede grønne jordbær, yuzo & brunet smør DKK 135
Salted scallop with white asparagus, pickled green strawberries, yuzo & brown butter

HOVEDRET- MAIN COURSE

Kyllingebryst fra Rokkeldahl med farserede morkler, ærter & løvstikke olie DKK 245
Chicken breast with stuffed morels, peas & lovage oil

Søtunge stegt på brød med grønne asparges, valle med dashi & bakskuld DKK 255
Sole with green asparagus, whey with dashi & 'bakskuld'

Blomkål med vadauvan, kærnemælk & kikærter DKK 235
Cauliflower with vadauvan, buttermilk & chickpeas

Tilbehør til alle hovedretter –sides included in all main courses

Kartofler med ramsløgssmør, malt & røgede mandler
Potatoes with ramson butter, malt & smoked almonds

OST & DESSERT

Råsyltede rabarber med hvid chokolade, yoghurtssorbet & havesyre DKK 120
Rhubarb with white chocolate, yoghurt sorbet & sorrel

Citronmousse med lakridsmarengs, lemoncurd & salmiaklakridspulver DKK 120
Lemon mousse with liquorice meringue, lemon curd & salty liquorice powder

Sprød tærte med gedefriskost, ristede hasselnødder, figen & sort peber DKK 120
Crispy tart with goat cream cheese, roasted hazelnuts, figs & black pepper

AFTEN

3 RETTERS MENU / vælges af hele bordet

3 COURSE SET MENU / must be chosen by the entire table

DKK 750

Inkl. et glas bobler, to glas vin & filtreret vand m/u brus

Incl. one glass of bubbles, two glasses of wine & filtered water

Forret / Starter

Rimmet kammusling med hvide asparges, syltede grønne jordbær, yuzo & brunet smør

Salted scallop with white asparagus, pickled green strawberries, yuzo & brown butter

Hovedret / Main

Kylling med farserede morkler, ærter & løvstikkeolie

Chicken with stuffed morels, peas & lovage oil

Kartofler med ramsløgssmør, malt & røgede mandler

Potatoes with ramson butter, malt & smoked almonds

Dessert

Råsyltede rabarbar med hvid chokolade, yoghurtsorbet & haveisyre

Rhubarb with white chocolate, yoghurt sorbet & sorrel

KAFFE & SØDT

Kl. 17.30 – 21.45

Petit Four

To stk. DKK 45

Cannelé med saltkaramel & mørk rom
Cannelé with salty caramel & dark rhum

Fyldt chokolade med skovmærke
Filled chocolate with sweet woodruff

Kaffesæt /Coffee set

DKK 145

**Valgfri kaffe eller the, to petit fours & 3cl alm. avec -
cognac, calvados eller baileys**

*Optional coffee or tea, two petit fours & 3cl avec -
cognac, calvados or baileys*

3cl fra DKK 95

Avec fra øverste hylde

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op
& kigge. Der står en kort beskrivelse & pris på hver flaske

- In the cabinet of 'Tårnets', we have a lot of avecs, please have a look.

A short description & prices are labeled on each bottle