

HARLO & MEYER

Snacks	85,-
Snacks og bobler	175,-
-	
Grillede hokkaido, græskarkerner & grønne jordbær <i>Grilled hokkaido, pumpkinseeds & green strawberries</i>	135,-
Rå tejnfanget norske rejer, hiramasa, syltede tomater & figenblade <i>Trap caught norwegian shrimps, pickled tomatoes & figleafs</i>	165,-
Tartar, vesterhavsost, kål & syltede asier <i>Tartar, aged cheese, cabbage & pickled gherkins</i>	145,-
Glaseret lions mane, hyldeblomst, syltede løg & aromatisk sauce <i>Glazed lionsmane, elderflower, pickled onions & aromatic sauce</i>	175,-
Grillet brosmme, blomkål, rosenkål & hvide ribs <i>Grilled tusk, cauliflower, brusselsprouts & white currants</i>	165,-
Selleri, grønkål, sennepskorn, syltede bær & sherry <i>Celeriac, kale, mustardseeds, pickled berries & sherry</i>	185,-
Dådyr fra Dyrehaven grillet i fermenteret peber & blåbærsauce <i>Deer from Dyrehaven grilled in fermented pepper & blueberrysauce</i>	215,-
-	
3 udvalgte oste fra norden med garniture & ristet rugbrød <i>3 cheeses from the nordics with garnish & toasted rye</i>	155,-
Opal blommer, karamel & mælkechips <i>Opal plums, caramel & milk chips</i>	95,-
Karamelliserede æbler fra Lilleø, yoghurt & havesyre <i>Caramelised apples from Lilleø, yoghurt & sorrel</i>	105,-
Sødt til kaffe eller the <i>Sweets for coffee or tea</i>	40,-

4 retter – køkkenet vælger 475,- Vinmenu 425,-

4 courses – chef's choice Wine menu

Den 4-retters menu kan også vælges vegetarisk eller vegansk spørg tjeneren for det veganske kort

6 retter – køkkenet vælger 675,-

6 courses – chef's choice

Fuld Harlo – 6 retter, vinmenu, kaffe & sødt 1275,-

Full Harlo – 6 courses, winemenu, coffee & petit four

Filtreret vand ad libitum per person 40,-

Filteret water ad libitum per person 40,-