

# Denmark House Dinner Menu

## **3-course set menu \$70 –1 complimentary appetizer and petit four Matched wine \$25**

Gammeldags krustade med røget lakse mousse  
*Top-hat mini tarts with smoked salmon mousse*

Sild fra Østersøen med karry, gurkemeje net og marmorerede æg  
*Herring from the Baltic Sea with curry, turmeric net and marbled egg*

Spatchcock steg med fjerkræ sauce smagt til med saltet citron serveret med vanilje glaseret gulerødder og røsti kartofler  
*Roasted Spatchcock with chicken and salted lemon sauce, vanilla glazed baby carrots and potato rösti*

OR

Stjernes kud med paneret rockling, rejer, røget laks, caviar og citron mayonnaise  
*Shooting star with crumbed rockling, prawns, smoked salmon, Herring caviar and lemon mayonnaise*

Æblefromage med havreknas og karamel sauce  
*Apple mousse with crispy oats and caramel sauce*

## **5-course set menu \$85 –2 complimentary appetizers and petit four Matched wine \$35**

Gammeldags krustade med røget lakse mousse  
*Top-hat mini tarts with smoked salmon mousse*

Stegte sardiner i lage med rødløg  
*Fried and pickled sardine with red onions*

Sild fra Østersøen med karry, gurkemeje net og marmorerede æg  
*Herring from the Baltic Sea with curry, turmeric net and marbled egg*

Hasselback jordkok med hollandaise sauce og stegte løgringe  
*Hasselback Jerusalem artichoke with hollandaise sauce and fried onion rings*

Spatchcock steg med fjerkræ sauce smagt til med saltet citron serveret med vanilje glaseret gulerødder og røsti kartofler  
*Roasted Spatchcock with chicken and salted lemon sauce, vanilla glazed baby carrots and potato rösti*

OR

Stjernes kud med paneret rockling, rejer, røget laks, caviar og citron mayonnaise  
*Shooting star with crumbed rockling, prawns, smoked salmon, Herring caviar and lemon mayonnaise*

Paneret brie med friske figer og honning  
*Crumbed brie with fresh figs and honey*

Æblefromage med havreknas og karamel sauce  
*Apple mousse with crispy oats and caramel sauce*