

EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

Snacks

Kalv - rabarber - æggeblomme & gin
Røget makrel - sprød kartoffel - tomat
Lammemørbrad - radicchio - ansjos

Brød

Focaccia - surdej - malt m. andefedt - friskost - artiskok
- smør & urter - ristede kerner

Menuen

Kammusling - blomkål - hasselnødder - karse

Ristet havtaske - ærter à la française - muslinger & sauce blanquette

Grillede grøntsager - persille - kærnemælk - Havgus - Svendborg-skinke

Kalvefrikassé - gulerødder - majroe - spæde løg - små urter - sprød surdej

Iberico pluma - Karl Johan - majs - spidskål - tyttebær - sauce robert

Dessert

(1 servering, 3 retter)

Vandbakkelser - hindbær - fløde
Bær - arme riddere - crème anglaise
Jordbær - chokolade - balsamico & rosenpeber

Alt det ovenstående inkl. velkomstdrink - vinmenu - kaffe & avec

1350,- pr. kuvert

Snacks

Kalv - rabarber - æggeblomme & gin
39,-

Røget makrel - sprød kartoffel - tomat
39,-

Lammemørbrad - radicchio - ansjos
39,-

Brød

Focaccia - surdej - malt m. andefedt - friskost - artiskok
- smør & urter - ristede kerner
59,-

Retter

(vi anbefaler 3-5 retter)

Kammusling - blomkål - hasselnødder - karse
149,-

Ristet havtaske - ærter à la française - muslinger & sauce blanquette
149,-

Grillede grøntsager - persille - kærnemælk - Havgus - Svendborg-skinke
169,-

Kalvefrikassé - gulerødder - majroe - spæde løg - små urter - sprød surdej
189,-

Tilkøb: Små kogte kartofler - løvstikke - smør - pancetta
+49,-

Iberico pluma - Karl Johan - majs - spidskål - tyttebær - sauce robert
179,-

Tilkøb: Stegte kartofler - sauce hollandaise - grillede forårsløg
+49,-

Ost

3 danske oste - ribsgeleé - honning - nødder - sprødt
149,-

Dessert

(1 servering, 3 retter)

Vandbakkelser - hindbær - fløde

Bær - arme riddere - crème anglaise

Jordbær - chokolade - balsamico & rosenpeber
149,-

ENGLISH VERSION



A NIGHT AT REMISEN

Table can be booked at 5.30pm or 6.30pm

Snacks

Veal - rhubarb - egg yolk & gin
Smoked mackerel - crispy potato - tomato
Lamb tenderloin - radicchio - anchovy

Bread

Focaccia - sourdough - malt w. graisse de canard - fresh cheese
- artichoke - butter & herbs - roasted kernels

Menu

Scallop - cauliflower - hazelnuts - watercress
Roasted monkfish - peas à la française - mussels & sauce blanquette
Grilled vegetables - parsley - buttermilk - Havgus (cheese) - Svendborg-ham
Veal fricassee - carrots - turnips - baby onions - small herbs
- crispy sourdough
Iberico pluma - porcini mushrooms - corn - pointed cabbage - lingonberries
- sauce robert

Dessert

(1 serving, 3 courses)
Cream puffs - raspberries - cream
Berries - French toast - crème anglaise
Strawberries - chocolate - balsamic & rose pepper

A Night at Remisen including aperitif - wine menu - coffee & avec

1350,- pr. person

EVENING

Served from 5.30-10.00PM

Snacks

- Veal - rhubarb - egg yolk & gin
39,-
- Smoked mackerel - crispy potato - tomato
39,-
- Lamb tenderloin - radicchio - anchovy
39,-

Bread

- Focaccia - sourdough - malt w. graisse de canard - fresh cheese
- artichoke - butter & herbs - roasted kernels
59,-

Courses

(we recommend 3-5 courses)

- Scallop - cauliflower - hazelnuts - watercress
149,-
- Roasted monkfish - peas à la française - mussels & sauce blanquette
149,-
- Grilled vegetables - parsley - buttermilk - Havgus (cheese) - Svendborg-ham
169,-
- Veal fricassee - carrots - turnips - baby onions - small herbs
- crispy sourdough
189,-
- Add on: Small boiled potatoes - lovage - butter - pancetta*
+49,-
- Iberico pluma - porcini mushrooms - corn - pointed cabbage - lingonberries
- sauce robert
179,-
- Add on: Fried potatoes - sauce hollandaise - grilled spring onions*
+49,-

Cheese

- 3 Danish cheeses - redcurrant jelly - honey - nuts - crisps
149,-

Dessert

(1 serving, 3 courses)

- Cream puffs - raspberries - cream
- Berries - French toast - crème anglaise
- Strawberries - chocolate - balsamic & rose pepper
149,-