

RESTAURANT



NUMBER TEN

## No10 menu

### Jomfruhummer

Ristede jomfruhummer med variation af jordskokker dertil hummerbisque

### Krondyr

Gravad krondyrfilet serveret med søde tranebær, brændte valnødder og svampe

### And

Confiteret andelår serveret med pommes rissolées, marineret rødkål og sauce lavet på and

### Ost

Blåskimmelost vendt i figner, ahornsirup samt sprød rug

### Risalamande

Risalamande 'cheesecake', pebernødder, amarena kirsebær samt sorbet

**3 Retter 395,-**

(Jomfruhummer, andelår & risalamande cheesecake)

**5 Retter 545,-**

RESTAURANT



NUMBER TEN

## FORETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED HJEMMELAVET BRØD OG SMØR

### Jomfruhummer

Ristede jomfruhummerhaler med variation af jordskokker dertil hummerbisque

DKK 98,-

### Torsk

Rødbede rimmet torsk, serveret med vagtel æg, beder samt sprøde mandler

DKK 108,-

### Krondyr

Gravad krondyrfilet serveret med søde tranebær, brændte valnødder og svampe

DKK 118,-

## HOVEDRETTER

### And

Confiteret andelår serveret med pommes rissolées, marineret rødkål og sauce lavet på and

DKK 258,-

### Oksefilet

Langtidsstegt oksefilet, kartofler, svampe og morkelsauce

DKK 268,-

### Havtaske

Stegt havtaske serveret med rodfrugter, pommes rissolées og safransauce

DKK 268,-

RESTAURANT



NUMBER TEN

## DESSERTER

### Baked Alaska

Blodappelsin parfait bagt i marengs med chokoladebund serveres med coulis

**DKK 108,-**

### Risalamande

Risalamande ´cheesecake´, pebernødder, amarena kirsebær samt sorbet

**DKK 98,-**

### Crème brûlée

Crème brûlée med marinerede bær

**DKK 88,-**

### Ost

Blåskimmelost vendt i figner, ahornsirup samt sprød rug

**DKK 88,-**