

RESTAURANT



NUMBER TEN

## SNACKS

### DET SALTE

Saltede og røgede nødder, puffede vilde ris og oliven

**DKK 60,-**

### DEN LETTE

3 stk. friteret østers & 1 glas bobler

**DKK 88,-**

### CAVIAR

Caviar (10g) med pisket creme fraiche

**DKK 148,-**

---

RESTAURANT



NUMBER TEN

## MENUEN

### KAMMUSLING

Carpaccio af kammusling, dild, syltet tomat og sprød rug

### TATAR

Tatar af okse med variation af rabarber

### SVIN

Slow cooked svinebryst, braiseret kæber, edamame bønner, saltet mandler, sommerlig lun kartoffelsalat samt soya / ingefær sauce

### ANANAS

Bagt ananas med mazarinkage, hvid chokolade samt sprød ananas og vanilje is

### 2 RETTER

325,-

### 3 RETTER

395,-

### 4 RETTER

455,-

---

RESTAURANT



NUMBER TEN

## FORETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED HJEMMELAVET BRØD OG SMØR

### POCHERET ØKO ÆG

Peppinette, grønne asparges, pocheret økologisk æg og trøffel

DKK 98,-

### KAMMUSLING

Carpaccio af kammuslinger med dild, syltet tomat og sprød rug

DKK 98,-

### TATAR

Tatar af okse med variation af rabarber, croutons og karse

DKK 110,-

## HOVEDRETTER

ALLE RETTER KAN TILKØBES MED FRISK REVET TRØFFEL 58,-

### SVINEBRYST

Slow cooked svinebryst, braiseret kæber, edamame bønner, saltet mandler, sommerlig lun kartoffelsalat samt soya / ingefær sauce

DKK 258,-

### HAVTASKE

Stegt havtaske med hvide og grønne asparges samt sauce hollandaise

DKK 268,-

### VEGETAREN

Hvide og grønne asparges med nye kartofler, spæde grøntsager og løvstikke

DKK 198,-

---

RESTAURANT



NUMBER TEN

## DESSERTER

### ‘BAKED ALASKA’

Grøn æble parfait bagt i marengs, crumble og serveres med coulis

DKK 108,-

### ANANAS

Bagt ananas med mazarinkage, hvid chokolade samt sprød ananas og vanilje is

DKK 98,-

### CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée med marinerede bær

DKK 88,-

### OST

5 nøje udvalgte oste serveres med knækbrød samt hjemmesylt

DKK 118,-

---