

MØHR

Smagen af Møhr

Fuld gas 1295,-

Bobler og appetizers
6 retters menu
Vinmenu
Kaffe og petit fours

6 retters menu 695,-

+ fem appetizers

Kuller

Wasabi · passion · avocado

Kulmule

Majs · hasselnød · hotsauce

Porre

Sort peber · pecorino romano · mandler

Braiseret gris

Pico de gallo · græskarkerne mole · grillet kål

Teres major

Trøffel · maderia · "wellington smage"

Cheesecake

Rabarber · skovmærke · ruby chokolade

Vinmenu 495,-

6 glas tilpasset retterne

3 retters menu 395,-

Kuller

Wasabi · passion · avocado

Teres major

Trøffel · maderia · "wellington smage"

Eller

Kulmule

Majs · hasselnød · hotsauce

Cheesecake

Rabarber · skovmærke · ruby chokolade

Vinmenu 295,-

3 glas tilpasset retterne

À la carte

Fem appetizer 135,-

Musling · røg · bladselleri
Majroe · cremefraiche 48% · urteolie
Surdej · bresaola · chutney
Skinke · and · kirsebær
Æble · hyldeblomst · boghvede

10 g. caviar from pruniere paris 195,-

Kartoffelchips · creme fraiche · purløg

Kalvebryst 110,-

Vol-au-vent · svampe · trøffel

Grillet carpaccio 140,-

Løg · sort hvidløg · gammel knas

Kulmule 225,-

Majs · hasselnød · hotsauce

Kalvebryst 190,-

Vol-au-vent · svampe · trøffel

300 g. ribeye 375,-

Svampe · porre · fritter · bearnaise

Roast ad libitum 245,- / 295,-*

Fritter · bearnaise · grøn salat
Bestilles af minimum 2 kuverter

Signatur dessert 100,-

Lun æblekage · pecannød · havre

Cheesecake 100,-

Rabarber · skovmærke · ruby chokolade

Ved allergener eller særlige ønsker henvend dig til en tjener

*Tirsdag - torsdag 245,-
Fredag & lørdag 295,-

MØHR

The taste of Møhr

The full experience 1295,-

Bubbles and appetizers
6 course menu
Wine pairing menu
Coffee and petit fours

6 course menu 695,-

+ five appetizers

Haddock

Wasabi · passion · avocado

Hake

Corn · hazelnut · hot sauce

Leek

Black pepper · pecorino romano · almonds

Braised pork

Pico de gallo · pumpkinseed mole · grilled cabbage

Teres major

Truffle · maderia · "wellington taste"

Cheesecake

Rhubarb · woodruff · ruby chocolate

Wine pairing 495,-

6 glasses of wine

3 course menu 395,-

Haddock

Wasabi · passion · avocado

Teres major

Truffle · maderia · "wellington taste"

Or

Hake

Corn · hazelnut · hot sauce

Cheesecake

Rhubarb · woodruff · ruby chocolate

Wine pairing 295,-

3 glasses of wine

À la carte

Five appetizer 135,-

Mussel · smoke · celery
Turnip · creme fraiche 48% · herb oil
Sourdough · bresaola · chutney
Ham · duck · cherries
Apple · elderflower · buckwheat

10 g. caviar from pruniere paris 195,-

Chips · creme fraiche · chives

Veal brisket 110,-

Vol-au-vent · mushrooms · truffle

Grilled carpaccio 140,-

Onion · black garlic · gammel knas

Hake 225,-

Corn · hazelnut · hot sauce

Veal brisket 190,-

Vol-au-vent · mushrooms · truffle

300 g. ribeye 375,-

Mushrooms · leek · fries · bearnaise

Roast ad libitum 245,- / 295,-*

Fries · bearnaise · green salad
A minimum of 2 people

Signature dessert 100,-

Warm apple cake · pecans · oat

Cheesecake 100,-

Rhubarb · woodruff · ruby chocolate

Allergic or any special request, please inform your waiter

*Tuesday - thursday 245,-

Friday & saturday 295,-