

MØHR

Smagen af Møhr

Fuld gas 1295,- / 1250,-

Bobler og snacks
6 retters menu
Vin/cocktails
Kaffe og petit fours

6 retters menu 695,-

+ fem snacks

Kammusling

Grønne jordbær · agurk · urter

Torsk

Fennikel · tomat · provencalske smage

Høbagt selleri

Svampe · perleløg · miso

Svinekæbe

Solbær · mørk mumme · sansho peber

Lammefilet

Pistacie · skalotteløg · aubergine

Yoghurtfromage

Pære · verbena · valnød

+

Vinmenu 495,-

6 glas tilpasset retterne

Cocktailoplevelse 445,-*

4 cocktails

3 retters menu 395,-

Kammusling

Grønne jordbær · agurk · urter

Lammefilet

Pistacie · skalotteløg · aubergine
eller

Torsk

Fennikel · tomat · provencalske smage

Yoghurtfromage

Pære · verbena · valnød

+

Vinmenu 295,-

3 glas tilpasset retterne

À la carte

Fem snacks 135,-

Grønkål · bacon · comté
Hjemmelavet charcuterie · tapenade · surdejs brød
Butternut · rosmarin · røg
Pastinak chip · kaffemayo · jerk spice
Østers · salturt

10 g. kaviar fra pruniere paris 195,-

Kartoffelchips · cremefraiche 48 · purlæg

•

Grillet caparccio 130,-

Butternut · chimichurri · løg

Kalvekæber 130,-

Vol-au-vent · svampe · træffel

•

Skindstegt laks 225,-

Spinat hollandaise · kartoffelpure · citrus

Entrecôte bearnaise 245,-

Gulerod · haricot verts · fritter

Roast ad libitum 245,- / 295,-**

Fritter, bearnaise og grøn salat
Skal bestilles af minimum 2 kuverter

•

Signatur dessert 95,-

Havre · æble · brun farin

Yoghurtfromage 95,-

Pære · Verbena · valnødxe



Afternoon Tea hver lørdag 12.00 - 14.30

Sandwiches · hjemmelavet scones m. tilbehør
udvalg af kager · fyldte chokolader
Te, kaffe, vand ad libitum

Ved allergener eller særlige ønsker henvend dig til en tjener

*Cocktailoplevelsen kan bestilles fredag og lørdag
og har begrænset pladser

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