

# HOS OTTO

Diskuter aldrig ved middagsbordet. Den der ikke er sulten vinder altid diskussionen!  
-Richard Whately – engelskfilosof, 1787 - 1863

## DEN LETTE

Cerviche af hvidfisk med tomat consommé

Kyllingesalat med porre, bagte tomater & trøffelolie

Strasitella di bufala med gravad okse, rucola, syltet appelsin -& citronskal

Confit af laks med sprød rulle af parmaskinke & gedeost, cremet tagliatelle & vinter spinat

Boeuf Onglet af okse med citronsalt, glaserede pastinak, cremet urtepolenta & rødvin glace

Kagebuffet

Pris pr. Couvert 395,-

## DEN TUNGE

Foie gras terrine med pastinak kompot & Marc de bourgogne

Snegle ragout med bagte tomater, croutons, saltstegt mandler & hvidløgskogt beluga linser

Glaseret svinekæber med ovn grillet rodfrugter, rosmarin polenta & rødvin sauce

Vol au vent med kylling, efterårssyltet svampe vendt i hønse veloute

Triple chokolade mousse med rå marineret efterårs bær

Pris pr. Couvert 495,-

## DEN LET TUNGE

Tomat consommé med ceviche

Confit af laks & gedeost i parmaskinke

Serveret på Creme af Rigatoni, karamelliseret løg & spinat

Strasitella di bufala med graved okse, rucola, & syltet appelsinskal

Boeuf Onglet af okse med pesto & granat æble Serveret med bearnaise creme & pom. Gert

Saltbagt poussin med risotto (ruller) squash & Cerviche af rodfrugter

Pris pr. Couvert 395,-

### Tilvalg

Oste bord med hjemmelavet kompot & rugbrødschips Pris pr. Couvert 95,-

Triple chokolade mousse med rå marineret efterårs bær Pris pr. Couvert 75,-

Kagebuffet med kaffe Pris pr. Couvert 85,-

God appetit