

HOS OTTO

Åbningstider

Tirsdag-Lørdag 17.30-22.00

Menuer

Ottos gæstebud 395,-

Kokken serverer det bedste til bordet i mindre portioner

Ugens teatermenu 245,-

2 retters menu, der ændrer sig fra uge til uge

Foie gras burger hver onsdag 195,-

Med revet trøffel og pomfritter

Starters

Champagne og østers 125,-

Snacks

Perle blanche-østers 30,- pr. styk

Citron & rødløgsvinaigrette

Perle blanche-østers 30,- pr. styk

Peberrod, agurk & dildolie

Sardiner fra Galicien 85,-

Krydderurte - mayonaise, grillet citron og ristet brød

Stracciatella di bufala 65,-

Olivenolie og knust peber

Rillettes af gris 65,-

Cornichoner, dijonsennep og ristet brød

24 måneders lagret Serrano skinke 85,-

Saltet mandler og ristet brød

Foie gras terrin 105,-

Krydret æble chutney

HOS OTTO

Forretter

Tagliatelle pasta 145,-
sort trøffel og parmasan

Ricotta Gnudi 125,-
salvie, ristet pinjekerner og parmesan

Caviar fra Rogn 345,-
Belgisk vaffel, 48% creme fraiche og rødløg

Cremet hummerbisque 125,-

Stracciatella di bufala med gravad okseinderlår 125,-
Rucola, bagte tomater og appelsinskal

Klassisk escargot 125,-
Hakket persille

Stegt foie gras 135,-
Glaseret rødbeder og æbler

Hovedretter

Moules frites 165,-
Pomfritter

Indbagt kulmule 195,-
Hummerbisque, blomkål og spinat

Ribeye 235,-
Spinat, rødvinsauce, bearnaise og pomfritter

Tilkøb: Stegt foie gras 65,-

Wienerschnitzel af Grambogårdgris 195,-
Serveret med behørig garniture og peberrodssauerkraut

HOS OTTO

Desserter og ost

Oste pr stk 40,-

Serveres af tjeneren med knækbrød og dagens kompot

Petit fours 105,-

Tre slags

Creme brûlée 95,-

Apfelstrudel i butterdej 95,-

Cognaccreme

Dagens kage 85,-

Spørg venligst