

HOS OTTO

Åbningstider

Tirsdag-fredag 17.30-22.00

Menuer

Ottos gæstebud 395,-

Kokken serverer det bedste til bordet i mindre portioner

Ugens teatermenu 245,-

Toretters menu, der ændrer sig fra uge til uge

Foie gras burger hver onsdag 195,-

Med revet trøffel og pomfritter

Snacks

Perle blanche-østers 30,- pr. styk

Citron & rødløgsvinaigrette

Perle blanche-østers 30,- pr. styk

Peberrod, agurk & dildolie

Laksetatar 95,-

Avocadocreme og krydderurter

Sardiner fra Galicien 85,-

Krydderurte - mayonaise, grillet citron og ristet brød

Stracciatella di bufala 55,-

Olivenolie og knust peber

Rillettes af gris 65,-

Cornichoner, dijonsennep og ristet brød

Foie gras terrin 105,-

Rødløgskompot og ristet brød

Sortfodsskinke 145,-

Ristet brød

HOS OTTO

Forretter

Ceviche 105,-

Mynte, jalapeño, tomatconsommé

Hummersalat 145,-

Skalotteløg, Frissésalat og sherryeddike

Gnudi 125,-

salvie, ristet pinjekerner og parmesan

Caviar fra Rogn 345,-

Belgisk vaffel, 48% creme fraiche og rødløg

Crement hummerbisque 125,-

Stracciatella di bufala med gravad okseinderlår 125,-

Rucola, appelsinskal, bagte tomater

Klassisk escargot 125,-

Hakket persille

Stegt foie gras 135,-

Karamelliseret æbler flamberet i calvados med estragon

Quenelles af fiskepude 145,-

Hummersauce, spinat og gratineret ost

Hovedretter

Blåmuslinger à la creme 165,-

Hakket skalotteløg og persille

Indbagt kulmule 195,-

Hummerbisque, blomkål og spinat

Ribeye 235,-

Spinat, rødvinsauce, bearnaise og pomfritter

Tilkøb: Stegt foie gras 95,-

Stegt kalvelever 195,-

Kartoffelmos, bløde løg og nedkogt sauce med sherryeddike

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,-

Citronfromage 95,-

Apfelstrudel i butterdej 95,-

Cognaccreme

Dagens kage 85,-

Spørg venligst