



Panorama

Restauranten

A LA CARTE

Klassikere/Classics

Forretter | Starters

Dildgravet laksefilet med sennepsdressing og surdejsbrød

Dill Salt and Sugar Cured Salmon with Mustard Dressing and Sourdough Bread

178,- | € 24

Cremet hummersuppe med rødtungeballotine og små urter

Creamy Lobster Soup with Lemon Sole Ballotine and Small Herbs

178,- | € 24



Dampede hvide asparges med urteolie, sprød rug, crudité og urtesalat

Steamed White Asparagus with Herb Oil, Crispy Rye, Crudité, and Herb Salad

189,- | € 28



Hovedretter | Main Courses

Flamberet peberbøf med håndskårne pommes frites, pebersauce og "Cæsar" hjertesalat (min. 2 kuverter)

Pepper Beef Flambé with Hand-Cut French Fries, Pepper Sauce, and "Caesar" Romaine Lettuce (min. 2 persons)

368,- | € 51

Oksemørbrad med hvidløgskartofler, hvidløgssmør og stegte grønsager (min. 2 kuverter)

Beef Tenderloin with Garlic Potatoes, Garlic Butter and Fried Vegetables (min. 2 persons)

378,- | € 53

Grillstegt Sashi-bøf med bearnaisesauce, håndskårne pommes frites og salat

Grilled Sashi-Beef with Bearnaise Sauce, Hand-Cut French Fries and Salad

368,- | € 51

Helstegt rødtunge med hvide kartofler og kaperssmør

Roast Lemon Sole with White Potatoes and Caper Butter

315,- | € 44

Frisk pasta i cremet lys trøffelsauce med springløg, citron, asparges, crudité og urter

Fresh Pasta in Creamy Truffle Sauce with Spring Onion, Lemon, Asparagus, Crudité, and Herbs

249,- | € 35



Ost & Dessert | Cheese & Dessert

Ostetallerken med danske oste, syltet tilbehør og hjemmebagt knækbrød

Plate of Danish Cheese, Pickled Garnish and Home-Made Crispbread

158,- | € 22

Munkebjerg islagkage med sprøde bunde og chokoladesauce

Munkebjerg Ice Cream Cake with Crispy Cake Bottoms and Chocolate Sauce

128,- | € 18

Syltede rabarber med kærnemælksiscreme, bagt hvid chokolade og marengs

Pickled Rhubarbs with Buttermilk Ice Cream, Baked White Chocolate and Meringue

138,- | € 19

Fødevareallergi og -intolerance. Spørg os gerne til råds om indhold af allergener i vores menu.
Food allergy and food intolerance. Please ask us for advice about the content of allergens in our menus.

Markedsjerg menu

Tillægsret | Additional Dish

Klassisk Blinis Demidoff med 30 g Baerii Caviar PRUNIER, fed cremefraiche, skalotteløg, purløg og citron
Classic Blinis Demidoff with 30 g Baerii Caviar PRUNIER, Sour Cream, Shallots, Chives and Lemon
495,- | € 69

Forret | Starter

Dampede hvide asparges og Rømø-rejer med luftig hollandaise, sprød rug og stenbiderrogn
Steamed White Asparagus with Rømø Prawns, Airy Hollandaise, Crispy Rye and Lumpfish Roe
189,- | € 26

Mellemret | Side Dish

Syltede skorzonerrødder med rimmede kammuslinger, skilt æblesauce og puffet wonton
Pickled Scorzoneras with Salt-Cured Scallops, Split Apple Sauce, and Puffed Wonton
189,- | € 26

To retter | Two Courses kr. 325,- | € 45
Tre retter | Three Courses kr. 410,- | € 57
Fire retter | Four Courses kr. 495,- | € 69
Fem retter | Five Courses kr. 580,- | € 81

Hovedret | Main Course

Farseret unghane med kartoffeltærte, karljohansauce, broccoli og asparges
Stuffed Cockerel with Potato Pie, Karljohan Sauce, Broccoli and Asparagus
249,- | € 35

Ost & Dessert | Cheese & Dessert

5 slags Arla Unika med økologiske oliven, syltede nødder og tomatmarmelade
5 Sorts of Arla Unika with Organic Olives, Pickled Nuts and Tomato Marmalade
158,- | € 22

Hvid chokolade med passionsfrugt og sorbet
White Chocolate with Passionfruit and Sorbet
128,- | € 18



Aperitif

Crémant d'Alsace
70,- | € 10

2004 Champagne Gardet
130,- | € 18

