



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## Starters

### The Soup

Pastinak creme – rygeost sorbet – bacon – æble/purløg/skalotteløg brunoise – estragon olie

Parsnip cream – smoky cheese sorbet – bacon – apple/chives/shallots brunoise – tarragon oil

**DKK 128,-**

### The Tartare

Krondyr tatar – æggeblomme – tørret tomat – syltede sennepsfrø – syltede bølgehatte – sprøde rødbeder – tomat crumble

Deer tartare – egg yolk – dried tomato – pickled mustard seeds – pickled brown beech mushrooms – crispy beetroots – tomato crumble

**DKK 135,-**

### The Salmon

Røget Laks med jordkok mayonnaise – syltede gule beder – gratineret rygeost – friteret palmekål – rødbede og kærnemælks sauce

Smoked Salmon whit jerusalem artichoke mayonnaise – pickled yellow beetroot – gratinated smoky cheese – fried lacinato kale – beetroot and buttermilk sauce

**DKK 135,-**

### The Toast

Brioche toast – æggeblomme – parmesan – trøffel hollandaise – portobello støv – karse

Brioche toast – egg yolk – parmesan – truffle hollandaise – portobello dust – cress

**DKK 125,-**



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## Main Courses

### The Côte de boeuf

Côte de boeuf – krydderstegte rodfrugter med roquefort creme – pommes frites – sauce bordelaise med oksemarv (min. 2 personer 650-800g. trancheres ved bordet)

Côte de boeuf – spice fried roots whit Roquefort creme – French fries – sauce bordelaise with beef marrow (min. 2 persons 650-800g. tranced at the table)

**DKK 365,- pr. person.**

**Eller/or 1. Whole pr. person DKK 495,-**

### The Cod

Smørstegt torsk – bønne trilogi – olivenoliesauce med citron – spinatskum

Butter fried cod – bean trilogy – olive oil sauce whit lemon - spinach foam

**DKK 258,-**

### The Pork

Iberico Svinekam – sorte bønner og linser cassoulet med lardo – radicchio i vinaigrette

Iberic Pork – black beans and lentil cassoulet with lardo – radicchio in vinaigrette

**DKK 258,-**

### The Schnitzel

Wienerschnitzel – lun kartoffelsalat – sæsonens stegte grøntsager – brunet smørsauce med kapers og urter

Wiener schnitzel – warm potato salad – fried veggies of the season – brown butter sauce with capers and herbs

**DKK 258,-**

### The Gnocci

Kartoffel Gnocci – svampecreme med spinat – smørstegte svampe – stegte pinjekerner – Arla Unica Havgus ost

Potato gnocchi – mushroom cream with spinach – butter fried mushrooms – fried pine nuts – Havgus cheese

**DKK 228,-**



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## Desserts

### **The coffee crème brûlée**

Kaffe creme brûlée - Summerbird Amber chokolade pana cotta – espresso géle – karamelliseret hvid chokolade – Kaffe Parfait

Coffee crème brûlée whit Amer chocolate panna cotta – espresso géle – caramelized white chocolate – coffee ice cream

**DKK 128,-**

### **The Appel**

Grøn æblekompot med dild – hvid chokoladecreme – krystalliseret hvid chokolade med dild – bladselleri sorbet – dild sne

Green apple compote with dill – white chocolate cream – crystallized white chocolate with dill – celery sorbet – dill snow

**DKK 125,-**

### **The Danish Cheese table**

Vælg 4 oste ud af 6-8 forskellige slags – diverse garnitures – diverse kiks – vælges efter præsentation

Choose four cheeses between 6-8 different Arla Unica cheeses – various garnitures – various crackers – make your chois after præsentation

**DKK 165,-**



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## Petit Fours

### Summerbird Petit Fours

Chokolade petit fours fra Summerbird (3. stk. Pr. person – Vi synes det er den bedste chokolade I Danmark)

Chocolate petit fours by Summerbird (3. Prices for each person – We think it is the best chocolate in Denmark)

**DKK 52,-**

### Summerbird

En Grand Cru Flødebolle (stor) eller to små. Du vælger

One Grand Cru chocolate covered crème puff (big) or two small. Your choice

**DKK 45,-**

### Mammis Gelato

Is tapas fra Mammis Gelato I Aarhus

Du bestemmer selv antallet, vi plejer at sige 2-3 pr. person

Ice cream tapas from Mammis Gelato in Aarhus

You decide the number yourself; we usually say 2-3 per person

**DKK pr stk. 32,-**