

# RALPHS



## MENU

### SNACKS & STARTERS

Sambusek, smørdej med skært okse og pinjekerner, serveres med sød chilisaUCE	95,-
Muslingesuppe med urter bunnoise, kammuslinge flan og croutoner	110,-
Håndlavede dumplings med hjemmelavet kimchi og hoisin sauce	110,-
Burrata på bund af hjertesalat med wasabi creme og sprød boghvede	125,-
Skåret kalvetatar med syltede rødløg, saltet æggeblomme og estragon emulsion + fritter	135,- 30,-
Charcuterie - slagterens udvalg af månedens lækkerier	165,-
3/6 stk. østers m. garniture	95,-/190,-
Ristede nødder	45,-
Oliven	30,-
3 eller 5 slags ost m. hjemmelavet knækbrød og syltede abrikos	95,-/ 135,-

### MAINS

Bagt kulmule på pikant rødbedecreme, sommersalater, hvide asparges, bolsjebeder og vin-blanc sauce, hertil nye danske kartofler	220,-
Grillet ribeye af okse m. fritter, grønt og bearnaise	225,-

### DAGENS RET

Hver dag kører vi dagens hovedret, som er til en dagspris.

### DESSERTER

Lun chokoladefondant m. råsyltede skovbær, sprød karamel og skovmærke iscreme	95,-
Friske bær med jordbærcoulis, frisk vaniljeis og sprødt	95,-
Isdessert med 3 slags is, sprøde nødder og choko tuille	95,-
Marinerede danske bær med gratineret sabayon sauce	115,-
Chokoladebar	25,-