

# Paulée

Aften 28 juli - 29 august

---

## Menu 495

Udvalgte snacks

Bagt kuller med pommes écrasées, brødkrumme & Comté

Pluma Iberico med gulerødder, kål, kartofler & pebersauce

Pistacieis med marinerede jordbær & patacietuil

**Vinmenu, 4 glas inkl. filtreret vand & kaffe / te 495**

---

## Snacks

Saltede mandler **65**

Gordal oliven & grønne ferskner **65**

Ham n´cheese kroketter, 4 stk **80**

Serranoskinke med saltede mandler **90**

Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**

Snegle á la Bourgogne, 6 stk **105**

*(10 min tilberedning)*

## Forretter

Burrata med tomater, bær & olivenolie **125**

Svampe á la creme på grillet brød **145**

Bagt kuller med pommes écrasées, brødkrumme & reven comté **145**

Rørt tartar med salat, croutoner & syltede rødløg **125**

Foie gras-terriner med brioche & rabarberchutney **195**

Stegt foie gras med bær, beder, brødkrummer & sauce gastrik **250**

## Hovedretter

Pasta med hel stegt hummerhale, tomat & basilikum **295**

Stegt fisk med nye kartofler, gulerødder, løg, ærter & sauce nage **295**

Pluma med gulerødder, kål, kartofler & pebersauce **235**

Stegt onglet med marv, skalotter, kartofler & rødvinssauce **285**

*Tilkøb af stegt foie gras á 70 gr 95*

## Ost / Sødt

Udvalg fra ostebordet **50 pr stk**

Comté 20+ mdr. **95**

Crème brûlée **95**

Pistacieis med marinerede jordbær & patacietuil **110**

Tarte Tatin med fersken & vaniljeis **125**

Petit fours **75**

---

*Spørg personalet til allergener  
Gældende kortgebyrer tillægges regningen*