



Holly menu

Hollys 6-serveringers menu (*Chef's choice*) - Vælges & deles af hele bordet
(Vælg mellem fisk eller kød) 395

Snacks

Oliven fra Sicilien	35
Surdejs foccacia & spansk økologisk olivenolie	35
Gillardeau østers - vinaigrette & citron 1 stk. / 3 stk.	40 / 100
Østers COMBO - 3 østers & et glas bobler	150
Torske frita - Løvtikke, chili & yoghurt fra Søtofte Gårdmejeri (3 stk.)	125
Charcuteri fra Troldgaarden - Grillet surdejsbrød	115
Oeuf mayonnaise - Citrontimian & rogn	95

Mindre retter

Saltet ørred - Sichuanpeber, tomat & ørredrogn	145
Tatar af okseinderlår fra Troldgaarden - Brændt porre, tomatillosalsa & brødkrummer	155
Rødbeder - Kirsebær, rygeost & røget mandler	115
Kål fra Kiselgården - Muslingeskum, persille & n'duja fra Troldgaarden	105
Grillet blæksprutte - bakskuld X.O, valle & kål	135
Selleri fra Kiselgården - Ponzu mayo, ramsløg & sesam	125
Rosenkål fra Kiselgården "A la francaise" - Old bastard skinke fra Troldgaarden	135

Større retter

Stegt kulmule - Kammuslingrogn, purløg, savoykål & kærnemælksvalle	225
Gråand fra Lolland - Langpeber, jordskokker & vilde blåbær	225
Gnocchi - Kantareller, asier & havgus fra Arla Unika	185

Dessert

2 danske oste - sæsonens kompot & hjemmelavet knækbrød	95
Pære - Brunsviger sauce, ymer sorbet, jasmin & mandler	95
Vilde blåbær - Chokoladesorbet & gran	115



Holly menu

Holly's 6-course menu (Chef's choice) - *Chosen & shared by the whole table* 395
(Choose between fish or meat)

Snacks

Olives from Sicily	35
Sourdough foccacia & Spanish organic olive oil	35
Gillardeau oysters - vinaigrette & lemon 1 pc. / 3 pcs.	40 / 100
Oysters COMBO - 3 oysters & a glass of bubbles	150
Cod frita - Lovage, chilli & yogurt from Søtofte Farm (3 pcs.)	125
Charcuteri from Troldgaarden - Grilled sourdough bread	115
Oeufs mayonnaise - Lemon thyme & roe	95

Smaller dishes

Salted trout - Sichuan pepper, tomato & trout roe	145
Tatar of beef inner thigh from Troldgaarden - Burned leek, tomatillo salsa & crouton	155
Beetroot - Cherries, 'rygeost' & smoked almonds	115
Cabbage from Kiselgården - Mussel foam, parsley & n'duja from Troldgaarden	105
Grilled squid - bakskuld X.O, whey & cabbage	135
Celery from Kiselgården - Ponzu mayo, ramson & sesame	125
Brussels sprouts from Kiselgården "A la francaise" - Old bastard ham from Troldgaarden	135

Større retter

Fried hake - Scallop roe, chives, savoy cabbage & buttermilk whey	225
Mallard from Lolland - Long pepper, jerusalem artichokes & wild blueberries	225
Gnocchi - Chanterelles, pickled cucumbers & havgus from Arla Unika	185

Dessert

2 danish cheeses - Seasonal compote & homemade crackers	95
Pear - "Brunsviger sauce", soured milk, jasmine & almonds	95
Wild blueberries - Chocolate sorbet & spruce	115