



Holly menu

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

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 - Løvstikke, chili & yoghurt Søtofte Gårdmejeri (3 stk.)	125
Charcuteri fra Troldgaarden - Grillet surdejsbrød	115
Oeuf mayonnaise - Citrontimian & rogn	115

Mindre retter

Saltet ørred - Sichuanpeber, tomat & ørredrogn	145
Tatar af okseinderlår fra Troldgaarden - Brændt porre, tomatillosalsa & crouton	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 - Kammusling rogn, purløg, savoykål & kærnemælks valle	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



É

É ' ,course °Ä ±, Chosen & shared by the whole table 3 5
 °Choose between fish & meat)

Ôÿ

Ð s from Sicily 35
 Ôourdough foccacia & Spanish organic olive oil 35
 È ÿ ÿ oysters , ÿ lemon pcÿ pcsÿ 40 / 100
 Oysters ÄDÎ ÄÐ , oysters a ÿ s of bubbles 150
 Cod ÿ , Íovagešchilli & from Ô Farm° pcsÿ 1 5
 Ä ÿ om Ô ÿÿ , È d sourdough bread 1

Smaller dishes

Ôÿ d trout , Ô ÿ pp š ÿ o trout roe 145
 Ôÿÿ of beef inner thigh om Ô ÿÿ , Burned leek, tomatillo salsa & crouton 155
 Beetroot , Cherries, 'rygeost' & smoked almonds 115
 Cabbage om Ì , Mussel foam, parsley & ÿ ÿ Ô ÿÿ 105
 È d squid , ÿ Ûÿš ÿ cabbage 135
 Celery from Ì , Ñ ÿ š ÿmson ÿ e 125
 Brussels sprouts from Ì Ä ÿ ÿ ÿ , Ð ÿ ÿ ham om Ô ÿÿ 135

Ô

Fried hake , Scallop roešchivesš avoy cabbage buttermilk valle 225
 Mallard from Lolland - Long pepper, jerusalem artichokes & wild blueberries 225
 È , Chanterelles, pickled cucumbers & havgus from Arla Unika 185

Å

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