

T H E  
LEAF  
RESTAURANT

Åben 17:00 – 23:00

Køkkenet lukker 21:30

## Forretter

Baerii Caviar (10g) med lun blinis, friskhakket rødløg og dobbelt cremefraiche fra Arla Unika	245,-
Lufttørret velfærds skinke fra Pilegårdsgrisen efter køkkenchefens opskrift, hengemte hvide asparges, trøffelcreme og estragon	125,-
Stegte wonton fyldt med svinekød, rejer og krydderurter, toppet med forårsløg og sticky sauce	110,-
Carpaccio af dansk okse med syltede bøgehatte, røget flagesalt, olivenolie og friskrevet parmesan	135,-

## Hovedretter

Bao Gao – kinesisk inspirerede dampede boller, som serveres i et sæt af 3 stk.	188,-
Sprød pankopaneret kylling – pulled pork med teriyaki – confiteret and	
Softshell tacos med ceviche af kulmule og håndpillede rejer, spicet op med lime, avocado, koriander og mangosalsa (kold ret)	178,-
Stor saftig Ribeye (250g) med nye grillede løg vendt i estragon, citron og brunet smør toppet med små fine gulerødder, sprøde pomfritter og rødvinsglace	295,-
Farseret unghanebryst med ristede kantareller, broken gel på ribs, sprød røsti og timian jus	235,-
Green rolls – sprøde vegetariske forårsruller med smæk på krydderier og skønne grøntsager, dertil en asiatisk inspireret råkostsalat lavet på pak choy, sukkerærter, gulerødder, kål og koriander	188,-
Today's – en spændende sag, som skiftes dagligt – spørg din tjener	168,-

## Dessert

Hotdog – friskbagt berlinerbrød med peanutbutter-is, puré på mango og havtorn, jordbær, agurkesalat syltet med vanilje og revet karamelsten	115,-
Klassisk creme brulé med bagt hvid chokolade og brombærsorbet	98,-
Syltede rabarber med Lakrids is og lakrids tuill	98,-
Høgelundgaard fra Arla Unika – lækker blåskimmel ost med confiteret æggeblomme, syltede løg og smørristet rugbrød	115,-

## 3 retters menu

400,-

Lufttørret velfærds skinke fra Pilegårdsgrisen efter køkkenchefens opskrift, hengemte hvide asparges, trøffelcreme og estragon
Farseret unghanebryst med ristede kantareller, broken gel på ribs, sprød røsti og timian jus
Klassisk creme brulé med bagt hvid chokolade og brombærsorbet

*Børnemenue (under 12 år) – samme kort – halv portion og halv pris*



BOOK BORD  
theleaf.dk  
+45 76 50 44 35