

T H E  
**LEAF**  
RESTAURANT

Åben 12:00 – 21:00

### Forretter

Velfærdsskinke - Frisésalat - Sennepsvinaigrette - Surdejschips - Revet <i>Efterglød</i> ost fra Unika	110,-
Rimmet kammusling - Syltede jordskokker - Kærnemælk skilt med grøn olie – Jordskokkechips	120,-

### Hovedretter

Today's – spørg din tjener	179,-
Steak af Angus 250 g – Ærter Francaise med tørsaltet bacon – Pommes frites – Bearnaise	285,-
Kyllingballontine - Svamperagout – Savoykål – Pommes croquette	235,-

### Dessert

Tærte – Passionsfrugtscurd – Marengs – Lakridsis	110,-
Lun kransekage med nougat	45,-
Tre slags fyldte chokolader	45,-

### The Leaf anbefaler tre retter – pris 415,-

Velfærdsskinke - Frisésalat - Sennepsvinaigrette - Surdejschips - Revet <i>Efterglød</i> ost fra Unika
Kyllingballontine - Svamperagout – Savoykål – Pommes croquette
Tærte – Passionsfrugtscurd – Marengs – Lakridsis



BOOK BORD  
theleaf.dk  
+45 76 50 44 35

T H E  
**LEAF**  
RESTAURANT

## Vinmenu

Et glas af hver med en efterskænk – pris pr. pers. 375,-

### Tomás Cuisiné Auzells – 2013

Sprød, rank og elegant med let fylde og noter af friske (umodne) ferskner, lyse blomster, weissbier og hyldeblomst

### Due Normanni – 2011

Elegant rødvin med en god frugt af solbær, blomster og svesker, som virkelig kommer til deres ret i både aroma og smag

### Chateau du Mayne Sauternes

Dyb ravgul farve, en rigt nuanceret bouquet af nødder, honning og abrikos, der også går igen i smagen, hvor den fine frugtsyre giver vinen en god balance



BOOK BORD  
theleaf.dk  
+45 76 50 44 35