



SNACKS

OLIVEN

Gordal oliven med pikant
DKK 40

FLÆSKESVÆR

Flæskesvær med løgcreme
DKK 40

FRITERET ØSTERS

Friteret østers med sauce tartare
DKK 40 PR STK

OKSE CROQUETTER

Friteret oksekæbe med hvidløg og karse
DKK 70

OTTO'S PIZZA

Burratta, kartoffel og oregano
DKK 105

SARDINER

Hvide sardiner fra Ramón Peña med aioli og grillet
surdejsbrød
DKK 95

FORRETTER

KAMMUSLING

Stegte kammuslinger med brunet smør,
hasselnød og æble
DKK 120

PIGHVAR BISQUE

Cremet pighvar bisque med crudité,
estragon og saltet torsk
DKK 145

TATAR

Saltet okse med purløgscreme, grillede
majs, syltet grøn tomat og cruton
DKK 120

TERRINE

Terrine af gris og and, estragon sennep og grillet
surdejsbrød
DKK 125

Grillet surdejsbrød med olivenolie
DKK 35

HOVEDRETTER

KULMULE

Skindstegt kulmule med asparges, ramsløg og
sauce nage
DKK 295

FARSERET VAGTEL

Farseret Vagtøl med grillet zucchini,
østershatte og mørkel sauce
DKK 295

OKSE

Boeuf onglet med sherryglaceret skalotteløg
og sauce bordelaise
DKK 295

Alle hovedretter serveres med salat og
årstidens kartoffel

DESSERTER

AFFOGATO

Vanilje is, tørret marengs og espresso
DKK 75

TIRAMISU

Mascarponecreme med espresso og kakao
DKK 90

PISTACIE

Pistacie is med krokant og blodappelsin
DKK 90



SNACKS

OLIVE

Gordal olive with piment
DKK 40

CRISPY PORK

Crispy pork with onion cream
DKK 40

FRIED OYSTER

Fried Gillardeau oyster with sauce tartar
DKK 40 PER PIECE

BEEF CROQUETTES

Fried beef with garlic cream and cress
DKK 70

OTTO'S PIZZA

Buratta, potato and oregano

DKK 105

SARDINES

White sardines from Ramón Peña with aioli and
grilled sourdough bread

DKK 95

STARTERS

SCALLOPS

Roasted scallops, with bruned butter,
hasslenut and apple
DKK 120

TURBOT BISQUE

Creamy turbot bisque with crudité,
tarragon and salted cod
DKK 145

BEEF TATAR

Salted beef with chive cream, grilled corn,
pickled green tomatos and cruton

DKK 120

TERRINE

Terrine with duck liver, tarragon mustard and grilled
sourdough bread

DKK 125

Grilled sourdough bread with olive oil

DKK 35

MAIN COURSES

HAKE

Skin-fried hake with asparagus, ramson, and
sauce nage
DKK 295

STUFFED QUAIL

Stuffed Quail with grilled zucchini,
oysterhats and morel sauce

DKK 295

BEEF

Boeuf onklet with sherry glazed shallots and
sauce bordelaise

DKK 295

All main courses are served with green
salad and potatoes

DESSERTS

AFFOGATO

Vanilla icecream with marenge and espresso
DKK 75

TIRAMISU

Mascarpone cream with espresso and cocoa
DKK 90

PISTACHIO

Pistachio icecreme with crunch and blood orange
DKK 90