CORI TABLE

AFTENMENU

EVENING MENU

AT CORI HORNBÆK HOTEL

SIGNATUR OPLEVELSE
SIGNATURE EXPERIENCE

Little Table

Signatur Sæsonmenu / Signature Seasonal Tasting

3 retter ved bordet / 3 courses at your table

695

I

Østers
regal signatur special · frisk citron · husets chili sauce

Oysters
regal signature special · fresh lemon · house hot sauce

65 pr. stk. / 65 each

Laks
syltet selleri · citron · brød sauce · kvæde the

Salmon
picked celieriac · lemon · browned butter bread sauce · quince tea

195

Kaviar & Kartoffel
fermenteret fløde · skovmærke · sprødt kyllingeskind

Caviar & Potato
fermented cream · woodruff · crispy chicken skin

425

Salade Folle
taskekrabbe · agurk · grønne oliven · sauce romaine

Salade Folle
brown crab · cucumber · green olives · sauce romaine

255

Spaghetti
muslinger · estragon · champagne · hestebønner

Spaghetti
clams · tarragon · Champagne · fava beans

185

Kammusling
pistacie · yuzu · aromatiske urter · pære

Scallop
pistachio · yuzu · aromatic herbs · pear

245

Rå Okse
fermenteret peber · tørret tomat · ørredrogn · sprød rødbede

Raw Beef
fermented pepper · dried tomato · trout roe · crispy beetroot

245

II

GRØNTSAGER
VEGETABLES

Blomkål
mandler · olivensauce · tørret gær · confiteret citron

Cauliflower
almonds · olive sauce · nutritional yeast · confit lemon

145

Porre
macadamia · havre · figenblad · gran

Leek
macadamia · oat · fig leaf · spruce

175

Rosenkål
artiskokcreme · bisque på blåmuslinger og jordskokker · skovmærke

Brussels Sprouts
artichoke cream · mussel and Jerusalem artichoke bisque · woodruff

195

Fyldte Morkler
svampebouillon · shiitake · kombu tang

Stuffed Morels
mushroom broth · shiitake · kombu seaweed

275

Lions Mane
Piedmonte-hasselnødder · jordskokker · sherry

Lion's Mane
Piedmont hazelnuts · Jerusalem artichokes · sherry

225

vegan · gluten-free · lactose-free

Hvis du har allergier eller kostbehov, bedes du informere din tjener inden bestilling.

If you have any allergies or dietary requirements, please inform your waiter before ordering.

ALLE PRISER I DKK · MENUEN ÆNDRES EFTER SÆSON

ALL PRICES IN DKK · MENUS EVOLVE SEASONALLY

III

Smørpocheret Sandart
Gran nage · miso · knoldselleri

Butter-Poached Zander
pine needle nage · miso · celeriac

375

Kalve mørbrad
spinat · syltet trøffel · aromatisk peber · saltet citron

Veal tenderloin
spinach · preserved truffle · aromatic pepper · salted lemon

475

Grillet Sort Hummer
Bocuse d'Or 2023 sauce · løvstikke · kartoffel

Grilled Black Lobster
Bocuse d'Or 2023 sauce · lovage · potato

495

Vagtel
oregano · bergamot · brunet smør · agurk

Quail
oregano · bergamot · browned butter · cucumber

295

IV
OST
CHEESE

CORI Ostudvalg
inspireret af europæiske oste

CORI Cheese Selection
inspired by European cheeses

295

IV
DESSERT
DESSERT

Limoncello Sorbet
olivenolie · citrusmarengs · verbena gelperler

Limoncello Sorbet
olive oil · citrus meringue · verbena gel pearls

105

Havtorn
Valrhona Ivoire · mandarin · fløde

Sea Buckthorn
Valrhona Ivoire · mandarin · cream

140

Calamansi Tærte
candiseret ingefær · kokos · Madagaskar vanilje

Calamansi Tart
candied ginger · coconut · Madagascar vanilla

135

Affogato
vaniljeis · sprød marengs · Arabica kaffe

Affogato
vanilla ice cream · crunchy meringue · Arabica coffee

115

Canele´
madagaskar vanillie · mørk rom

Canele´
madagascar vanilla · rum

35 stk. / each

vegan · gluten-free · lactose-free

Hvis du har allergier eller kostbehov, bedes du informere din tjener inden bestilling.

If you have any allergies or dietary requirements, please inform your waiter before ordering.

ALLE PRISER I DKK · MENUEN ÆNDRES EFTER SÆSON

ALL PRICES IN DKK · MENUS EVOLVE SEASONALLY