



COCKTAILS

PLESNER'S MULE KR. 95,-
O.P. Anderson, vodka, ginger beer og lime

NEGRONI KR. 110,-
Gin, campari og vermouth rosso

ASTRONAUT KR. 95,-
Råstoff jordbær-rabarber og lemon soda

ESPRESSO MARTINI KR. 110,-
Vodka, kahlua og espresso

MOJITO KR. 110,-
Rom, mynte og lime

DARK'N'STORMY KR. 95,-
Rom, lime og ginger beer

MANGO DAIQUIRI KR. 95,-
Rom, lime og mango

GIN HASS KR. 95,-
Gin, mango, citron og lemon soda

GIN & TONIC

LEATHERBEE GIN KR. 95,-
Fever-Tree Mediterranean Tonic

BOTANIST GIN KR. 95,-
Fever-Tree Mediterranean Tonic

SPRITZ

APEROL SPRITZ KR. 95,-
Aperol, prosecco og danskvand

LIMONCELLO SPRITZ KR. 95,-
Limoncello, prosecco og danskvand

PLESNER'S COCKTAILTÅRN

12 COCKTAILS KR. 995,-
Vælg mellem følgende cocktails:
Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Astronaut,
Gin & Tonic, Gin Hass

MOCKTAILS

MANGO LOVER KR. 60,-
Mango, æble, lime, danskvand og mynte

RHUBARB KR. 60,-
Rabarber, hyldeblomst, citron, danskvand
og mynte

OH MY PASSION KR. 60,-
Passion, sukker, lime, danskvand og mynte

SKAGEN ØL

HOTEL PLESNER KR. 85,-
(Drachmann, Pilsner) 50 cl.

SPILDOLIE KR. 85,-
(Skawskum, Bayersk øl) 50 cl.

SNACKS

KARTOFFEL CHIPS KR. 75,-
Trøffel-mayonnaise

OLIVEN & SALTEDE
NØDDER KR. 85,-



SNACKS

3 SNACKS KR. 125,-
Tartar - Havet - Jorden

VARIATION AF SÆSONENS ØSTERS, 3 STK. KR. 225,-
Kimchi - fløde 48% og dild - ponzu og mango

SÆSONENS ØSTERS, 3 STK. KR. 195,-
Citron og rødvins-vinaigrette

CAVIAR BAERII 30G. KR. 600,-
Blinis, crème fraîche og rødæg

FORRETTER

JOMFRUHUMMER KR. 245,-
Hvidløgssmør, ristet focaccia og urter

BLOMKÅLS-PANNA COTTA KR. 165,-
Ramsløgsolie, crudités, strandportulak og ørredrogn

SALADE GOURMANDISE KR. 245,-
Stegte jomfruhummere, tørret andebryst, spæde salater,
foie gras, ribs og æble-vinaigrette

GNOCCHI KR. 225,-
Skovens svampe, syltet græskar og parmesan

VEGETARISKE HOVEDRETTER

PASTA PESTO KR. 255,-
Stegte svampe, bagte tomater og basilikum

GRØNTSAGSSYMFONI KR. 255,-
Variation af sæsonens grøntsager



HOVEDRETTER

PLESNERS FISKESUPPE KR. 195,-
To slags fisk, blåmuslinger, friske urter og krydderurteolie

TAGLIATELLE KR. 355,-
Skaldyr, bagte tomater og østers beurre blanc

SKAGEN RØDSPÆTTE KR. 295,-
Meunièrestegt rødspætte med små kartofler, tyttebær og citron
(Vælg mellem persillesovs eller brunet smør med kapers og urter)

FYLDT SKÆRISING KR. 315,-
Grillede porrer, skovens svampe, tyttebær,
hjemmerøget bacon og rødvinssauce

RIBEYE KR. 495,-
Pommes frites, rødvinssauce, sæsonens grønt og mayonnaise

SVINEKÆBER KR. 275,-
Gnocchi, skovens svampe, syltet græskar og parmesan

PEBERBØF KR. 395,-
Oksemørbrad, pommes fondant, svampe, syltede løg og pebersauce

GLASERET KALVEPIDSBRYST KR. 295,-
Bål-grillede porrer, broccolini, persillepuré, hybenrose og wasabi-sauce

RØRT OKSETARTAR KR. 245,-
Pommes frites, spæde salater og mayonnaise

SIDE ORDERS

Pommes frites kr. 50,-

Spæde salater kr. 75,-

Bearnaise kr. 75,-

Rødvinssauce kr. 75,-



DESSERTER & OSTE

HYLDEBLOMSTEN KR. 145,-

Ganache af hvid chokolade og lime, hyldebærskind og sponge cake

PATENTGLAS KR. 135,-

Hvid chokolade, karamel, sprødt, bær og is

ANANAS & BORA BORA GRAND CRU VANILJE KR. 135,-

Ananas bagt med rom, vaniljeis, banan og ingefær

CRÈME BRÛLÉE KR. 125,-

Med sorbet

PETIT FOUR KR. 95,-

3 små desserter

SPANSKRØR KR. 95,-

Vaniljeis, chokoladesauce og mandelsplitter

BORA BORA GRAND CRU VANILJEIS KR. 75,-

Chokoladesauce og knas

OSTE KR. 135,-

3 oste, oliven og frugtkompot

GRILLET FOURME D'AMBERT KR. 135,-

Bær og ristet brød



MAD TIL DE SMÅ

Kan bestilles op til 12 år

FISKEFILET I PANKO KR. 95,-
Pommes frites, remoulade og grønt

FISKEFRIKADELLE KR. 95,-
Pommes frites, remoulade og grønt

CRISPY CHICKEN KR. 95,-
Pommes frites, ketchup og grønt

PANDEKAGE KR. 75,-
Vaniljeis

VANILJEIS KR. 65,-
Chokoladesauce