

Hvem er Martha?

Vores brasserie er opkaldt efter den danske forfatter, Martha Christensen, som har lagt navn til den vej, der løber direkte gennem hotellets to tårne. Selve navnet Martha betyder ”fruen i huset” og er dermed blevet vores bud på et personligt, indbydende og letforståeligt køkken i hotellets midte: Formet af idéen om en kvinde med noget på hjerte.

Mousseux

NV – Copenhagen Sparkling Tea Company, blå, Organic, 0% Alcohol 85 / 395

NV – Raimat, Cava Brut Nature, Catalonien, Spanien 85 / 395

Vin Blanc

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Solaris Reserve, Danmark 135 / 575

2020 Weingut Riffel, Riesling – Scharlachberg – Trocken, Rheinhessen, Tyskland 95 / 445

2022 Parey Dumont, Collection Prestige Chardonnay, Pays d’Oc, Frankrig 95 / 395

2022 Domini Del Leone, Pinot Grigio, Veneto, Venezia, Italien 95 / 450

Vin Rosé

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Cuvée Rosé, Danmark 95 / 495

2022 Maison Saint Aix, Aix Rosé, Provence, Frankrig 105 / 525

Vin Rouge

2017 Château De Ricaud, Cadillac, Bordeaux, Frankrig 105 / 510

2020 Château Courac, Côtes du Rhône, Frankrig 95 / 510

2020 Umberto Cesari, Sangiovese, Laurento Riserva, Emilia-Romagna, Italien 95 / 495

2020 Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon, Spanien 95 / 485

Aftenmenu

5 serveringer sammensat af køkkenet 525

Vinmenu inkl. mineral vand 395

Vælges af hele bordet

Snacks

Oliven og macadamianødder 65

Blækspruttekroketter og rød peber-emulsion 75

Friterede fjordrejer, røget paprika, mayo og citron 85

Entrées

Hvide asparges, røget mayo, syltet løg og urter 145

Aubergineterrin, tomat og parmesansauce 155

Taskekrabbe, grønne asparges, fingerlime og ramsløg 165

Tatar af okse, semi-dried tomater, skalotteløg, oliven og shiso 175

Plats

Sprød sommersalat, vinaigrette, nødder og gedeost 195

Pasta “MARTHA” 215

Meunière-stegt rødtunge, citron, kapers og nye danske kartofler 325

Kylling, hvide asparges, grillet forårsløg og salturt 245

Oksefilet, grønne asparges, nye løg og ramsløg-chimichurri 325

Desserts

Snobrød af brioche, aske, sukker, brunet smørcreme og chokoladecreme 115

Jordbær, hvid chokolade, vaniljeis og estragon 105

Gulerodsgnocchi, havtornsorbet og crème double 95

Bière pression

Carlsberg Pilsner 75

Tuborg Classic 75

Kronenbourg 1664 Blanc 85

Mikkeller 85

Soda

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon 40

Mineralvand ad libitum 40

Cafés

Espresso 35/45

Cortado 39

Cappuccino 45

Caffe latte 45

Økologisk te 50

Spørg venligst tjeneren for udvalget

Apéritifs

Kir Royale 125

Cherry Gin & Tonic 105

Merlet & Tonic 105

Aperol Spritz 115

Limoncello Spritz 115

Digestifs

Merlet XO Cognac, Frankrig 105

Gelas Armagnac 20 ans, Frankrig 95

Merlet Eau de Vigne 95

Comte Louis de Lauriston Calvados Fine, Frankrig 95

Marolo Grappa di Nebbiolo, Italien 95

Ichiros Malt & Grain World 125

Blended Malt Whisky, Japan

Ærø Single Malt Whisky 2021, Danmark 125

El Pasador de Oro XO, Guatemala 115