SÆSONMENUER

Selskaber på Cap Horn · 2027

VINTER

1. januar – 31. marts 2027

Forretter

Bagt vesterhavstorsk med jordskokkesuppe og persilleolie

Tataki af krondyr med æble, agurk og dildolie

Saltbagt knoldselleri med æble, agurk, dildolie og poppet boghvede (V)

Hovedretter

Boeuf bourguignon – oksekæber i rødvin med perleløg, bacon og kartoffelmos

Stegt sandart med confiterede vinterporrer, savoykål og blanquette

Svampe-bourguignon i savoykål med kartoffelmos (V)

Desserter

Fransk æbletærte med karamelliserede æbler og vaniljecreme

Solbærsorbet med jordskokkemousse og brændt hvid chokolade

Crème brûlée

FORÅR

1. april – 30. juni 2027

Forretter

Dampede hvide asparges med sauce mousseline og sprødstegte rejer

Rimmet laks med ramsløgsemulsion, syltede radiser og sprødt rugbrød

Hvide og grønne asparges med urtedressing, lilla asparges og radiser (V)

Hovedretter

Rosastegt lammeculotte med ærtepuré, glaserede nye løg og lammeglace

Pandestegt slethvar med nye kartofler, ærtepuré og fiskeglace

Lettrøget knoldselleri med ærtepuré, glaserede løg og svampeglace (V)

Desserter

Bagte rabarber med hvid chokolademousse og mandelcrumble

Marengs med skovmærke-is, syltede grønne jordbær og rabarber-consommé

Citrontærte med brændt marengs

SOMMER

1. juli – 30. september 2027

Forretter

Rejer flamberet i pastis med purløg, citron og sommertomater på surdej

Kold ærtesuppe med letsprængt unghanebryst og fermenteret hvidløgsolie

Grillede sommerauberginer med modne tomater og urter (V)

Hovedretter

Grillet bavette de boeuf med béarnaise, fondantkartofler og farvet blomkål

Pandestegt pighvar med kantareller, blomkål og hjertesalat

Steak af farvet blomkål med béarnaise og fondantkartofler (V)

Desserter

Danske jordbær i hyldeblomst og lime med vaniljeparfait

Gulerodssorbet med havtorn, rygeostcreme og honningkagejord

Chokolademousse med havsalt og olivenolie

EFTERÅR

1. oktober – 31. december 2027

Forretter

Skovsvampesuppe med kantareller og sprødt kyllingeskind

Tatar af tørmodnet okse med rapsolie, sennepskorn og syltede tragtkantareller

Tatar af røgede rødbeder med sennepskorn og friteret palmekål (V)

Hovedretter

Confit de canard med pommes Anna, rødkål og valnød

Pandestegt torsk med græskarpuré, selleri og fiskesky

Bagt hokkaidogræskar med græskarpuré, savoykål og svampe-vildtsauce (V)

Mørbrad af krondyr med græskarpuré, savoykål og vildtsauce med enebær · tillæg 145 kr

Desserter

Fransk chokoladefondant med blommekompot og vaniljeis

Dekonstrueret pæretærte med pæresorbet og saltkaramel

Tarte tatin med crème fraîche-is

I vælger én forret, én hovedret og én dessert – hele selskabet får den samme menu. Til to retter vælger I to af de tre.

(V) = vegetarisk.

Gæster med allergier får deres egen tallerken.

Menuerne er med forbehold for ændringer.

Cap Horn · Nyhavn 21 · 1051 København K · selskaber@caphorn.dk · 33 12 85 04

SEASONAL MENUS

Private dining at Cap Horn · 2027

WINTER

1 January – 31 March 2027

Starters

Baked North Sea cod with Jerusalem artichoke soup and parsley oil

Red deer tataki with apple, cucumber and dill oil

Salt-baked celeriac with apple, cucumber, dill oil and puffed buckwheat (V)

Main courses

Boeuf bourguignon – beef cheeks in red wine with pearl onions, bacon and mashed potatoes

Pan-fried pike-perch with confit winter leeks, savoy cabbage and blanquette

Mushroom bourguignon in savoy cabbage with mashed potatoes (V)

Desserts

French apple tart with caramelised apples and vanilla cream

Blackcurrant sorbet with Jerusalem artichoke mousse and burnt white chocolate

Crème brûlée

SPRING

1 April – 30 June 2027

Starters

Steamed white asparagus with sauce mousseline and crispy fried shrimp

Cured salmon with wild garlic emulsion, pickled radishes and crispy rye bread

White and green asparagus with herb dressing, purple asparagus and radishes (V)

Main courses

Rosé lamb rump with pea purée, glazed spring onions and lamb jus

Pan-fried brill with new potatoes, pea purée and fish jus

Lightly smoked celeriac with pea purée, glazed onions and mushroom jus (V)

Desserts

Baked rhubarb with white chocolate mousse and almond crumble

Meringue with woodruff ice cream, pickled green strawberries and rhubarb consommé

Lemon tart with torched meringue

SUMMER

1 July – 30 September 2027

Starters

Prawns flambéed in pastis with chives, lemon and summer tomatoes on sourdough

Chilled pea soup with poached young chicken breast and fermented garlic oil

Grilled summer aubergines with ripe tomatoes and herbs (V)

Main courses

Grilled bavette de boeuf with béarnaise, fondant potatoes and coloured cauliflower

Pan-fried turbot with chanterelles, cauliflower and lettuce hearts

Coloured cauliflower steak with béarnaise and fondant potatoes (V)

Desserts

Danish strawberries in elderflower and lime with vanilla parfait

Carrot sorbet with sea buckthorn, smoked cheese cream and honey cake crumble

Chocolate mousse with sea salt and olive oil

AUTUMN

1 October – 31 December 2027

Starters

Wild mushroom soup with chanterelles and crispy chicken skin

Dry-aged beef tartare with rapeseed oil, mustard seeds and pickled trumpet chanterelles

Smoked beetroot tartare with mustard seeds and deep-fried kale (V)

Main courses

Confit de canard with pommes Anna, red cabbage and walnut

Pan-fried cod with pumpkin purée, celeriac and fish jus

Baked Hokkaido pumpkin with pumpkin purée, savoy cabbage and mushroom game sauce (V)

Red deer tenderloin with pumpkin purée, savoy cabbage and juniper game sauce · supplement 145 kr

Desserts

French chocolate fondant with plum compote and vanilla ice cream

Deconstructed pear tart with pear sorbet and salted caramel

Tarte tatin with crème fraîche ice cream

Choose one starter, one main course and one dessert – the whole party is served the same menu. For two courses, choose two of the three.

(V) = vegetarian.

Guests with allergies are served their own plate.

Menus are subject to change.

Cap Horn · Nyhavn 21 · 1051 Copenhagen K · selskaber@caphorn.dk · +45 33 12 85 04