

Aften

Menu

3-Retters Menu – 298 kr.

Hvide Asparges

Oksemørbrad

Rabarberkompot

Forretter

Hvide Asparges – 110 kr.

Syltede asparges, Luftig hollandaise

Håndpillede rejer & Rug crunch

Tatar – 115

Aiolim.brændt hvidløg, Croutoner

Syltet rødløg & Karse

Selleri – 105 kr.

Ramsløgssauce m. svampefond, Bøgehatte, Mandler, Brøndkarse & Trøffel

Hovedretter

Oksemørbrad – 245kr.

*Asparges, Fermenteret hvidløg, Knust
bacon, Selleripure, Kartofler & kalveglace*

Rib Eye – 265 kr.

*Sprød salat i fransk vinaigrette,
Sprøde fritter & Hj. bearnaise*

Trøffel Ravioli – 185 kr.

*Tomatsauce m. basilikum, Tigerrejer,
Parmesan & Urter*

Pighvar – 270 kr.

*Smør sauteret forårs urter, Beurre blanc
m. æble og purløg, Radise crudite & kartofler*

Dessert

Rabarberkompot – 95 kr.

*Krydderurteis, Brændt hvid chokolade
Malt crumble & Kørvel*

3 slags Unika Oste – 115 kr.

Hj. knækbrød &, Tomat relish.

Cheesecake – 95 kr.

Cheesecake m. lime & Hindbærsorbet

3 slags petit fours – 45 kr.

Cappuccino/Caffe latte – 40 kr.

Stempelkaffe pr. prs. – 35 kr.