

AFTEN
Serveres
17.00-21.30

LILLE TASTING

6 retter

Mandler, oliven & serrano

Hvide asparges, hollandaise & rejer
Stenbiderrogn, avokado, rødløg & sprødt rispapir

Grillet oksebavette & chimichurri
Blomkåls Couscous, ramsløg & pinjekerner

Rabarber, lime, mascarpone & hvid chokolade

Menu 300 / vinmenu 250 (3 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet

STOR TASTING

10 retter

Surdejsflage med tatar & trøffelmayo
Friterede svampearrancini
Mandler, oliven & serrano

Stegt sandart, gulerodspuré & braiseret fennikel
Hvide asparges, hollandaise & rejer
Stenbiderrogn, avokado, rødløg & sprødt rispapir

Grønne asparges, parmesanflager & lardo
Grillet oksebavette & chimichurri
Blomkåls Couscous, ramsløg & pinjekerner

Rabarber, lime, mascarpone & hvid chokolade

Menu 400 / vinmenu 350 (4 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet