

5 RETTER 300

VINMENU 250
 LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 150

1. SERVERING

Rødbede gravad laks, rygeost, dildsyltet agurk, rugbrødsgrumble, dildolie

Bagte karrotter, rucola, hytteost, belugalinser, bærvinaigrette

2. SERVERING

Tartar rørt med cognac/wasabi, sennepssyltede løg, jordkokkechips, salvie

Spinatgnocchi, meriansmør, manchego

3. SERVERING

Crème brûlée, kaffe spongekage, lime perler

Eller:

2 slags oste, surt, sødt og sprødt

7 RETTER 350

VINMENU 350
 LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 200

1. SERVERING

Rødbede gravad laks, rygeost, dildsyltet agurk, rugbrødsgrumble, dildolie

Bagte karrotter, rucola, hytteost, belugalinser, bærvinaigrette

2. SERVERING

18 mdr. modnet Ibérico Paletta

Stegt kammusling, monteret fiskesuppe, safran, fennikel crudité, sennepstuile

3. SERVERING

Tartar rørt med cognac/wasabi, sennepssyltede løg, jordkokkechips, salvie

Spinatgnocchi, meriansmør, manchego

4. SERVERING

Crème brûlée, kaffe spongekage, lime perler

Eller:

2 slags oste, surt, sødt og sprødt

VEGETARISK 300 EL. 350**5 EL. 7 RETTER**

SKAL FORUDBESTILLES SENEST DA FØR

1. SERVERING

Balsamico glaseret rødbede, rygeost, dild agurk, crumble, dildolie

Bagte karrotter, rucola, hytteost, belugal bærvinaigrette

2. SERVERING

Kåldolmer, fyldt med sæsonens grønt, grøntsagsglace

Jordkokkesuppe, kaffeolie, sprød tang

3. SERVERING

Broccolini, chimichurri, pinjekerner

Spinatgnocchi, meriansmør, manchego

4. SERVERING

Crème brûlée, kaffe spongekage, lime pe

Eller:

2 slags oste, surt, sødt og sprødt