

Forretter-

Stenbiderrogn med urtecreme, sprød kyllingen skind og rugbrød crumble 115,-

Friteret muslinger med skilt muslingesauce 115,-

Tatar af vores hjemmerøget laks med nedkogt balsamico og anis syltet æbler 120,-

Bøgehatte med persille, hvidløg og røget æggeblommessauce 115,-

Oksecarpaccio med rucola, ristet pinjekerner, parmesan og pesto 110,-

Hovedretter-

Tournedos af oksemørbrad på puré af gulerødder, friteret løgringe, morkelcreme, pommes frit og demi glace 265,-

Kalveculotte med timian og hvidløg på mos af sellrig, rødbeder, ærteskud, syltet gulerødder, grønne asparges, pomme Anna og kalvesky 225,-

Lammekrone med ratatouille ristet kantareller, sprød pancetta, polenta og lammesky 240,-

Helstegt rødspætte med citron, hvide kartofler med persillesauce og smørsauce 215,-

Dagens fangst med tilbehør 215,-

Desserter-

Rabarber symfoni 120,-

Pandekage terrin med vaniljeis vendt i krokant 100,-

Creme brulée med passionssorbet 115,-

Vaniljeis med lun chokoladesauce 92,-

Ost til den sidste rødvin 65,-

Tre slags oste

Vesterhavsos, Cristian den røde, kronblomst med syltet nødder og kiks 115,-

Menu 2 retter 315,- / 3 retter 395,-

Stenbiderrogn med urtecreme, sprød kyllingen skind og rugbrød crumble

Kalveculotte med timian og hvidløg på mos af sellrig, rødbeder, ærteskud, syltet gulerødder, grønne asparges, pomme Anna og kalvesky

Pandekage terrin med vaniljeis vendt i krokant