



GLASHUSMENU

4 RETTER FOR 325,-

LOMO

med karljohan dip, timian syltede løg og sprøde brød

HAVTASKEKÆBER

toppet med en salat af glaskål og hårdt stegt grønkål, fiskefumet og urter vendt i en nordisk vinaigrette

FRILANDSKYLLING

saltbagt og stegt knoldselleri, kantareller, bladbeder fra birkemosegård, kvædepuré og timiansky. Serveres med aspargeskartofler vendt i smør og krydderurter

BLOMMETRIFLI

sprød kanelnurre, vaniljecreme og havesyre

VINMENU

3 GLAS FOR 195,-