

AFTEN - À LA CARTE

KL. 17.30 - 21.00

SNACKS

- 2 risottokroketter med purløgscreme DKK 55
- 2 minisnobrød med cremet rygeost DKK 55

FORRETTER

Tatar DKK 135
med basilikumcreme, syltede rødløg, røgede mandler, vesterhavsost, pestomarineret salat og saltet tørret æggeblomme

Letbagt citron marineret spidskålsalat DKK 105
med løvstikkeemulsion, syltede rødløg, røgede mandler og vesterhavsost

Hvide asparges DKK 125
med håndpillede rejer, æggecreme, syltede perleløg, citronperler, kartoffelchips og løgaske

HOVEDRETTER

Rødspættefilet DKK 205
med stegt surdejsbrød, brændte porre, bælg ærter, forårsløg, radiser og smørsauce

Glaseret kalveculotte DKK 205
med grønne asparges, gulerødder, syltede ribs og rødvinssauce

Ristede og syltede svampe DKK 175
med små bagte tomater, frise, sprøde rischips og flødesauce med dild

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Små kartofler
med urtesmør og friske krydderurter

Blandet salat
med kørvelvinaigrette, ristede kerner, friske krydderurter og syltede skalotteløg

DESSERTER

Rabarbersorbet DKK 105
med råsyltede rabarber, hvid chokoladecreme og knas

Mazarinkage DKK 105
med basilikumis, limemousse, basilikumsukker og pistacie

OST

KL. 17.30 - 21.00

*Alle oste serveres med hjemmelavet sprødt
og sødt*

5 oste

DKK 145

Rød løber

Mild og harmonisk smag, der eksploderer i munden
og smelter på tungen

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af ananas, blåskimmel, syre, umami, champignon,
blomster og lakridssirup

Havgus

Smager af karamel, salt, nødder og en anelse stald

Gammel Knas

Smager sødt af frugt og tællert kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

Harmonisk balance mellem fedt og syre, og smelter i munden.
Syrlig, frugtlig med noter af ananas og melon