

AFTEN - À LA CARTE

KL. 17.30 - 21.00

SNACKS

2 stk. risottokugler med svampecreme	DKK 65
2 stk. mini snobrød med cremet rygeost	DKK 65

FORRETTER

Røget oksefilet med kørvelvinaigrette, vesterhavsost og røgede mandler	DKK 135
Bagt græskar med æggecreme, sprød rug, syltet græskar, ristet hasselnødder og sprød grønkål	DKK 105
Håndpillede rejer med urteolie, vinaigrette, syltede perleløg, grillet hjertesalat og fermenteret hvidløgsmayonnaise	DKK 135

HOVEDRETTER

Stegt blomkål med blomkålspuré, brunet smørsauce, ristede nødder og karse (V)	DKK 175
Pandestegt rødspættefilet med sprødt brød, blanquettesauce, majs, forårsløg og karsesalat	DKK 205
Glaserede svinekæber i ølglace med svampe og tyttebær	DKK 205

SIDES

Serveres automatisk som deleretter til hovedretterne

Kartoffelmos med brunet smør
Spidskålsalat med sennepsvinaigrette, kerner, persille og æble

OST & DESSERT

KL. 17.30 - 21.00

OST

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 tællt kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

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

DESSERT

Lemoncurd

med italiensk marengs, estragonis, krystalliseret hvid chokolade og sprøde tuiles

DKK 105

Pocheret pære

med pæresorbet, flødekaramelcreme og mazarinkage

DKK 105