

SNACKS

Tapiokachips	65
med ramsløgscreme	
Brioche snøbrød	65
med rygeostcreme	

FORRETTER

Håndpillede rejer	135
med grillet hjertesalat, urtevinaigrette, hvidløgscreme og syltede perleløg	
Grønne asparges	120
med aspargescreme, radiser, syltede stikkelsbær og sprødt rug	
Rørt tatar	140
med ramsløgsmayonnaise, syltede løg og sprøde kartoffelchips	

HOVEDRETTER

Stegt multe	220
med muslingesauce, hvide asparges, syltede skalotteløg, radiser og krydderurter	
Kalvetyksteg	215
med bagte gulerødder, glace og syltede ribs	
Grillet knoldselleri	195
med selleripuré, saltet citron, ristede hasselnødder og brunet smørsauce	

Til alle hovedretter serveres kartofler og salat

3 OSTE

110

Rød løber

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

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af blåskimmel, umami og lakridssirup

Gammel Knas

Smager sødt af frugt og kærnemælk, syrlig, bitter, salt og umami.

Serveres med hjemmelavet sprødt og sødt

DESSERTER

Rødgrød

med koldskålsis og knas.

110

Chokoladebrownie

med chokoladecreme, saltkaramel, hindbærsorbet og hvid chokolade

115

Kaffe sæt

- kaffe/the, 3 cl avec og 2stk fyldte chokolader
- *Vælg mellem Cognac, Calvados, Baileys el. Cointreau*

135



Hos Meyers i Tårnet lægger vi 1% på regningen til den nordiske organisation Foodprint Nordic" Ønsker du ikke at bidrage, giv venligst besked ved betaling