

FASAN FRB // KBH GÅRDEN



FROKOSTMENU

2 stykker smørrebrød

Dessert

375,-

TAVLERETTER

Tavleretterne er dynamiske og skifter løbende - måske vi har en ny tavleret i dag.

Østers med agurk, Yuzu, strandkarse og Kombu-tang olie
70,-

30 gr. Oscietra caviar fra Antonius 450,-
50 gr, Oscietra caviar fra Antonius 700,-
Serveret med nybagte vafles og creme fraiche

Kalvetatar med tomater, merian, solsikkekerner og creme på grillede
peberfrugter
155,-

A LA CARTE

FISK

Stykkerne er vores version af smørrebrød.

Brød og pålæg serveres i skåle, og man anretter selv på tallerkenen.

Urtemarineret sild med creme fraiche, kapers og gravad æggeblomme 115,-

Sprødstegt skærising med urtesalat, ærter og rørt remoulade 150,-

Røget ørred med æggecreme, saltet citron, radiser og purløg 125,-

KØD

"Hønsesalat" på fasan med peber emulsion, syltede bøgehatte, æble og tørsaltet bacon
Serveres med ristet croissant 155,-

Roastbeef af kalv med estragon emulsion, karse og syltede løg 145,-

Sommersalat med nye kartofler, radiser, rygeost og spegeskinke fra Troldgården 135,-

SØDT & OST

Rabarbertrifli, vaniljecreme, mandel crumble og olie på kvæde te 115,-

Karamelliseret cheesecake tilsmagt med vanilje og skovmærke 115,-

Udvalg af 3 oste med knækbrød og kompot 155,-

Petit Four 55,-