

AFTEN

3 RETTERS MENU

DKK 750

Glera, Bosco Viticultori, Spumante, Veneto, Italien

Forret - Starter

Taskekrabbe med ræddiker, shiso & bisque

Brown crab with radish, shiso and bisque

Chardonnay, Vin du France, Loire, Frankrig

Hovedret - Main

Bavette med gulerødder, tyttebær & sauce bordelaise

Bavette with carrots, lingonberries and sauce bordelaise

Merlot, Vin Du France, Loungedoc, Frankrig

Dessert

Arme riddere med vilde svenske blåbær, hvid chokolade, viol & yoghurt

French toast with wild swedish blueberries, white chocolate, violet and yoghurt

Samt filtreret vand – *filtered water*

Tilkøb af avec og kaffe

Add avec or coffee

AFTEN – À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

SNACKS - SNACKS

Ristede nødder, tørret frugt & varme krydderier <i>Roasted nuts, dried fruits and warm spices</i>	DKK 55
Gravad vildtinderlår med gærcreme & ristet boghvede <i>Gravad venison with yeast crème and roasted buckwheat</i>	DKK 65
Østers med kamille, purløg & kærnemælk <i>Oysters with chamomile, chives and buttermilk</i>	1 stk DKK 35 3 stk DKK 100 6 stk DKK 195

FORRET - STARTER

Taskekrabbe med ræddiker, shiso & bisque <i>Brown crab with radish, shiso and bisque</i>	DKK 145
Glaserede gule beder med hyldeblomst, letrøget friskost & sennepsfrø <i>Glazed yellow beets with elderflower, smoked cream cheese and mustard seeds</i>	DKK 135
Rosenkål med dadelbalsamico, ristet brød, hasselnød & lardo <i>Brussel sprouts with date balsamic vinegar, toasted bread, hazelnuts and lardo</i>	DKK 135

HOVEDRET- MAIN

Høbagt knoldselleri med kastanjedukkah, miso, brunet smør & høst <i>Hay baked celeriac with chestnut dukkah, miso, browned butter and hay cheese</i>	DKK 225
Torsk med kejserhatte, rosenkål, persille & karljohanhollandaise <i>Cod with king oyster mushroom, brussel sprouts, parsley and porcini hollandaise sauce</i>	DKK 265
Bavette med gulerødder, tyttebær & sauce bordelaise <i>Bavette with carrots, lingonberries and sauce bordelaise</i>	DKK 245

OST & DESSERT

Kl. 17.30 – 21.45

OST & DESSERT

Sirupskage med honning, hjemmelavet friskost, pollen & saltede valnødder
Sirup cake with honey, homemade cream cheese, pollen and salted walnuts DKK 120

Arme riddere med vilde svenske blåbær, hvid chokolade, viol & yoghurt
French toast with wild Swedish blueberries, white chocolate, violet and yoghurt DKK 125

Hvid dame med brunet smør vaffel, solbær, kastanjer & hasselnødder
"Hvid dame" cheese with a browned butter waffle, blackcurrants, chestnut and hazelnuts DKK 120

Petit four: 2 Stk DKK 45

Romkugler med appelsin
Rum chocolate ball with orange

Banan-chokoladecookie
Banana chocolate chip cookie

Side - Sides

Kartoffelkompot med porre, grønne peberkorn, misofraiche & purløg
Potato pure with leeks, green peppercorn, miso fraiche and chives

Brød og smør – Bread and butter

Osteboller med pisket løvstikkesmør
Cheese rolls with whipped lovage butter