

# SÆSONMENU



## 7 SERVERINGER

En menu der skifter med sæsonerne og består af en kombination af individuelle serveringer og deleretter

### SNACKS

Kroketter med trøffel og Comté  
Grønne asparges, rygeost, Magnolia og dild  
Rillettes af griseskank

### RETTER

#### Laks Crudo

Peberrod, ristet hasselnød og sennepssalat

#### Karamelliseret løgtærte

Butterdej, vinaigrette og creme fraiche 48%

#### Bagt torsk

Gulerødder, brunet smør og ramsløg

eller

#### Australian Ribeye

Pommes frites og bearnaise +295

#### Crème Brûlée

Rabarber, citronverbena og brunet smør crumble

# 350

Vinmenu - 3 gl. vin og vand 350

Kaffe og 2 chokoladetrøfler 90

*Menuen skal vælges af hele bordet*

*Serveres kun til aften*

*Op til 12 personer*