

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

Oksetatar

Grønne peberkorn, brøndkarse og brødkrummer

Karamelliseret Løgtærte

Butterdej, vinaigrette og creme fraiche 48%

Bagt Torskeloin

Gulerødder, brunet smør og ramsløg

eller

Australian Ribeye +295

Pommes frites, sauce bearnaise og grøn salat

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*