

5 RETTER 300

VINMENU 250

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 150

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Terrin af gris, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

2. SERVERING

Tatar rørt m/cognac & kaffe, bærsyltede perleløg, rugbrødscrouton

Friteret jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

3. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt

7 RETTER 350

VINMENU 350

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 200

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Terrin af gris, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

2. SERVERING

Stegt andebryst, blomkål, sauteret grønkål, syltede græskar

Rimmet kammusling, hasselnød, pære, brunet smør, limeskal

3. SERVERING

Tatar rørt m/cognac & kaffe, bærsyltede perleløg, rugbrødscrouton

Friteret jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

4. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt

VEGETARISK 300 / 350

5 ELLER 7 RETTER

SKAL FORUDBESTILLES SENEST DAGEN FØR

VINMENU 350

LILLE VINMENU (HALVE GLAS) 200

1. SERVERING

Glaserede rødbeder, gedeostcreme, malt crumble, rød engsyre

Grøntsags terrin, pistacienødder, svesker, ølsyltede havtorn

(2. SERVERING)

Ristet blomkål, blomkålssuppe, sprød palmekål, syltede græskar.

Pocheret porre, hasselnød, pære, brunet smør, limeskal.

3. SERVERING

Stegt aubergine, fennikel, selleri, løg, peberfrugt, pinjekerner, rosiner

Friterede jordkokker, kastanje pralinéer, dild & yoghurt

4. SERVERING

Vaniljecreme, puffede ris, amarena kirsebær, mandel krokant

Eller

2 slag oste, surt, sødt & sprødt