

Aften

Serveres mellem kl. 18.00 - 21.00

Forretter

Vegetar rødbede carpaccio

med lavendel, hybenrose gelé, friske sommertrøfler og solsikkekerner
125,-

Stegte kammuslinger

*med karamelliseret blomkål, blomkålsrelish med mandler, pærer
og sauce nage med hyldeblomst*
135,-

Stegt jomfruummer

*med stegte kantareller, syltede stikkelsbær, Skagen skinke, sauce på
jomfruummer og tomat*
145,-

Ærteragout

med purløg, ramsløg, saltede citroner, Lardo, syltede perleløg og saltede torsk
135,-

Hovedretter

Okse Ribeye fra Uruguay

*med stegte sommerløg, stegte nye kartofler med persille, sauce bearnaise
og grønne bønner*
235,-

Helstegt Vesterhavs rødspætte

med smørsauce med kapers og forårsløg, persille kartofler og sommergrønt
215,-

Grillet og confiteret svinebryst

*med hyben BBQ, nye små gulerødder med appelsin, pocheret sommerkål med
estragon og persillesauce med sennep*
185,-

Moules marinières

med Pernod, chili, hvidløg, urter og citron
185,-

Vegetar sommer selleri bagt i saltdej

stegt selleri puré, hasselnød, løg kompot og brunet smør med urter
185,-

Desserter

3 slags Ost
med tilbehør
135,-

"Chokolade dessert"
*chokoladecreme med appelsin, rosmarin, portvin, appelsin sorbet, rugbrød
og sprød chokolade*
125,-

Danske jordbær
piskefløde, vaniljeis creme og sukker
110,-

Rabarber "grød"
hvid chokolade, hyldeblomst sorbet, mandler og skovsyre
115,-

Til de mindste, spørg tjeneren
95,-

Der tages forbehold for ændringer