

Aften

Serveres mellem 18.00 - 21.00

Langbordsmiddag "hver for sig"

Serveres ad 3 omgange

1. servering

Kammusling i savoykål med glaskål – cremet blåmuslingesauce med verbena

Bagt butternut squash – græskarpuré – græskarkernesauce

Stegte svampe – tørrede og saltede æggeblommer – tyttebær

2. servering

Stegt gråandebryst – confiteret lår – chokoladesauce – skovsyre

Stegt grønkål – kylling i brunet smørsauce - dampet spidskål

Bagt rosenkål – grapefrugt filet – kompot på kvæder

3. servering

"Agurkesalat"

agurkesorbet – hvid chokolade – dildolie – eddike gelé

Pris 395,-

Til de mindste, spørg tjeneren

95,-