MENU (3/2/2020-1/3 2020)

Forretter:

Dybstegte kæmperejer m aioli og salat.
Cremet svampesuppe m hvidløgscroutons og stegte svampe.
Nordisk Bresaola (saltet og langtids-tørret okseinderlår) m frisk æblesalat og urtecreme

Hovedretter:

Rosastegt kalv m fløde-sennepssauce, Pommes Anna, syltede rødløg og dagens friske, sauterede grønt
Langtidsbraisseret lammeskank m reduceret braisseringslage, dobbeltbagt kartoffel, balsamico-glaserede rødbeder og dagens friske, sauterede grønt
Stegt hvid fisk m sauce beurre blanc, Pommes Anna, balsamico-glaserede rødbeder og dagens friske, sauterede grønt

Oste:

Vesterhavs ost m oliven tapanade og sprøde brød

Desserter:

Nougat-mousse m mandel-crumble og passionsfrugt-gele.
Gateau Marcel m appelsin-sorbet og brændt hvid chokolade

Menu priser:

1 ret 205.-
2 retter 325.-
3 retter 445,-
4 retter 545,-
5 retter 640,-

Vinmenu:
3 glas 195,-
4 glas 240,-
5 glas 285,-