
MENU

A F T E N M E N U

1 7 : 0 0 - 2 1 : 0 0

3 Retters Menu

Rejecocktail

Søkogte roserejer, hjertesalat, cherrytomater, agurk, avocado & 1000 øer-dressing

Kalv

Langtidsstegt kalveculotte m. rodfrugtpuré, sæsonens garniture & rødvinsglace

Cheesecake

kiksebund m. solbærcheesecake, frysetørrede solbær & bagt hvid chokolade

375 DKK pr. gæst

V I N M E N U

NV Spumante, Rocca Dei Forti

Veneto, Italien

2022 Chardonnay-Colombard, Bellevaux

Pays d'Oc, Frankrig

2021 Pinot Noir, Bellevaux

Pays d'Oc, Frankrig

2020 Haus Klosterberg Fruchtsüss,

Markus Molitor

Mosel, Tyskland

200 DKK pr. gæst

F O R R E T

Laks

lakserillette, saltet agurk, dildolie,
boghvedekerner & ærteskud

115 DKK

Rejecocktail

Søkogte roserejer, hjertesalat, cherrytomater,
agurk, avocado & 1000 øer-dressing

125 DKK

Tatar

Rørt tatar af okseinderlår serveres med
trøffelcreme, syltede bøgehatte &
æggeblomme

125 DKK

H O V E D R E T

Tatar

Rørt tatar af okseinderlår serveres med
trøffelcreme, syltede bøgehatte,
æggeblomme, pommes frites & salat
195 DKK

Hakkebøf

med bløde løg, brun sovs, sylt & kartofler
185 DKK

Pighvar

Indbagt pighvar serveres med bisque,
timiancreme, savoykål, dildolie &
boghvedekerner
225 DKK

Kalv

Langtidsstegt kalveculotte med rodfrugtpure,
sæsonens garniture & rødvinsglace
225 DKK

D E S S E R T

Chokolade

Gateau Marcel, vaniljeis, nøddekrokant &
mynte

115 DKK

Ost

3 udvalgte oste, rugkiks, syltede valnødder,
figner & solbærkompot

115 DKK

Cheesecake

Kiksebund m. solbærcheesecake, frysetørrede
solbær & bagt hvid chokolade

95 DKK