
MENU

M I N D R E R E T T E R

Friteret kantarel

Syltede bøgehatte, porre og ingefærs-
mayonnaise

115 DKK

Brændte løg

Blomkålspuré og krydret grøntsagsfond

105 DKK

Makrel

Bagte og friske tomater, purløg og
langpeber-mayonnaise

115 DKK

S T Ø R R E R E T T E R

Bagt tomat

Friteret courgette og brændt
peberfrugt-sauce

165 DKK

Kylling fra Hopballe Mølle

Bagte majs, sauce på svinefond,
østershat og fermenteret tomat

185 DKK

D E S S E R T

Chokoladesorbet

Kokos skum, hasselnødde-crumble og
kirsebær

90 DKK

Brombærsorbet

Tærtebund, mascarpone og friskost-
creme, brombær og brændt hvid
chokolade

90 DKK

Kokkens osteret

Arla Unikas Efterglød, solbær, creme
fraiche og mørdejsbund

100 DKK

M E N U 1

Friteret kantarel

Syltede bøgehatte, porre og ingefærs-mayonnaise

Brændte løg

Blomkålspuré og krydret grøntsagsfond

Bagt tomat

Friteret courgette og brændt peberfrugt-sauce

Chokoladesorbet

Kokosskum, hasselnødde-crumble og kirsebær

Eller opgrader desserten til
Kokkens osteret "Efterglød" (+10 DKK)

Pris: 450 DKK

M E N U 2

Friteret kantarel

Syltede bøgehatte, porre og ingefærs-mayonnaise

Makrel

Bagte og friske tomater, purløg og langpeber-mayonnaise

Kylling fra Hopballe Mølle

Bagte majs, sauce på svinefond, østershat og fermenteret tomat

Brombærsorbet

Tærtebund, mascarpone og friskost-creme, brombær og brændt hvid chokolade

Eller opgrader desserten til
Kokkens osteret "Efterglød" (+10 DKK)

Pris: 450 DKK

V I N M E N U

3 glas
275 DKK

4 glas
350 DKK

S N A C K S

Radisser i urtesmør (5 stk.)

75 DKK

Krustade med koldrøget laks

Purløg, dild og creme fraiche

75 DKK

Oliven

Blandede oliven i citron og timian

45 DKK

Røgede mandler

45 DKK