

---

# MENU

---

## A F T E N M E N U

### **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*

## **Pighvar**

Indbagt pighvar serveres med bisque,  
timiancreme, savoykål, dildolie &  
boghvedekerner - *245 DKK*

## **Kalv**

Langtidsstegt kalveculotte med  
rodfrugtpure, sæsonens garniture &  
rødvinsglace - *225 DKK*

## **Cæsarsalat**

med hjertesalat, stegt unghanebryst,  
urtecroutoner, parmesan & cæsar dressing  
*185 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*