
MENU

F O R R E T T E R

Grøn aspargessuppe

Med rosmarinolie og sprød serranoskinke

Tun-carpaccio

Med kapers, rucolasalat og
citronvinaigrette

Tomatsalat

Med mozzarella di bufala, grillet piment og
pesto

Tærte af chèvre

Med rødløg, valnødder og balsamico glace

Alle forretter serveres med friskbagt brød

H O V E D R E T T E R

Okse mørbrad

Med svampe og trøffelsauce
(foie gras +90 DKK)

Braiseret kanin

I sennep og hvidvin med grønt

Vagtel fyldt med urter

Serveret med en grøntsagsragout og
estragon

Dagens fisk

Spørg venligst betjeningen

D E S S E R T E R

Rabarbercrumble

Med mandelmel, serveret med vaniljeis

Pistacie crème brûlée

Jordbærsorbet

Med jordbærcoulis

Osteanretning

Udvalg af franske og italienske oste

P R I S E R

1 ret

259 DKKR

2 retters menu

329 DKKR

3 retters menu

399 DKKR

4 retters menu

469 DKKR

5 retters menu

539 DKKR

Dagens aperitif

59 DKKR