

---

# MENU

---

## F O R R E T T E R

### **Kammuslinger & hvid asparges**

Serveres med sauce på kærnemælk, peberrod og stikkelsbær / Tillæg for 10 gram Gasto Unika Caviar

*160 DKK / 125 DKK*

### **Håndhakket tatar**

Håndhakket inderlår af okse, grillet purløg, kombu-vinaigrette, fermenteret radise, røget kefircreme og tallerkensmækker

*160 DKK*

---

## **Let grillet gambas rejer**

Grillede rejer med syltede rabarber,  
grønne jordbær og consommé af  
rabarber og jordbær

*145 DKK*

---

# H O V E D R E T T E R

## **Åben ravioli**

Sauterede havtaske, persillerod og syltede skalotteløg. Frisk pasta og blanquette-sauce på havtaskefond og persille  
*250 DKK*

## **Torsk & tomat**

Pocheret torskefilet på confiterede cherrytomater og squash. Serveres med fermenteret tomat-beurre blanc og basilikumolie  
*350 DKK*

---

## **Grill duroc gris**

Grillet Duroc med puré af grønne æbler,  
hjertesalat med vinaigrette af purløg og  
røget marv, løgblomst og svinesky

*315 DKK*

---

O S T O G D E S S E R T

**3 slags oste**

Serveret med hjemmelavet knækbrød  
og sylt  
*135 DKK*

**Jordbær**

Rosen- og yoghurtiscreme,  
vaniljeprikkede jordbær og praliné på  
solsikkekerner  
*135 DKK*

**Udvalg af petit fours**

Pr. stk.  
*20 DKK*