

# MENU 15/4 - 2/6 2024

## FORRETTER

- 1 Cremet jordskokkesuppe m, croutons, stegt skinke og urteolie  
95.-
- 2 Forårssalat m spæde spinatblade, stegte svampe, syltede rødløg, gulerods-  
crudite, Vesterhavsost, ristede græskarkerner og ramsløgs-pesto  
95.-
- 3 Asparges og rejer m kold sauce mousseline, radiser, dild og  
rugbrødscrumble  
95.-

## HOVEDRETTER

- 1 Langtidsbraiseret kylling m madagaskar peber sauce, perlebyg, mormor-  
salat, selleripuré og agurkesalat  
195.-
- 2 Kalveculotte m glace, perlebyg, selleripuré, bagte løg og agurkesalat  
195.-
- 3 Hvid fisk med peberrodssauce, perlebyg, tangperler, selleripuré, grillet  
fennikel, urteolie og agurkesalat  
195.-

Alternativ til perlebyg - pommes frites +15 kr

## OST

- Rødkitost m æblekompot og sprøde brød  
85.-

## DESSERTER

- 1 Tiramisu  
85.-
- 2 Cheesecake med kokos og rabarber  
85.-

~~

## Priser for menuer

( +tillæg for ekstra oste og desserttallerken samt evt prisforskelle på  
forretter eller hovedretter)

**3 retter 355,-    4 retter 430,-    5 retter 500,-**

**5 retters tasting-menu - 3 serveringer.**

3 små forretter, 1 normal hovedret og 1 normal ost eller dessert  
**435,-**

**10 retters tasting-menu - 4 serveringer**

3 små forretter, 2 af vores hovedretter, 3 oste og begge desserter.  
**550,- (min 2 pers.)**

**5 retters tasting menu med 5 glas tasting vinmenu.**

**595,-**

## Velkomst-snack

(nok til 2 pers)

Tortilla chips m hjemmelavet salsa

35,-

Rejebrød m chili-tomat emulsion

70,-

Lækre oliven

25,-

~~

## Hjemmelavede Petits Faours/

Gateau Marcel og hjemmelavet kransekage

(begge glutenfri)

50,-

~~

## Børnemenü

1 Hjemmelavet fiskefilet

med dagens kartofler og dressing

75,-

2 Nuggets

med dagens kartofler og dressing

75,-

3 Spaghetti med kødsovs

75,-

Dessert

Pandekage med vaniljeis

45,-

Vælg én børneret og dessert

109,-

Vælg 3 retters aftenmenu (halv hovedret)

200,-