

---

# MENU

---

## F O R R E T T E R

### **Græskarsuppe**

med sprød salvie, syltet græskar,  
græskarolie & ristede græskarkerner

### **Brandade/Bacalao**

fransk/portugisisk klassiker med torsk &  
kartoffel i cocotte

### **Håndskåret tatar**

med grillet forårsløg, wasabimayo,  
rødbede crudite, rå blomkål m. sennep,  
sprødristede kapers & sprøde  
rugbrødschips

### **Røgt håndskåret laks fra Fanø**

med æble, urtecreme & grønt

---

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

## **Kylling**

med svampesauce, fritterede jordskokker, råsyltede gulerødder, bagte æbler med timian & kartoffelfondant

## **Rosastegt Kalveculotte**

med madagaskarpeber sauce, fritterede jordskokker, råsyltede gulerødder, bagte æbler med timian & kartoffelfondant

## **Bagt Laks**

med hollandaise-mayo, fritterede jordskokker, råsyltede gulerødder, ovnbagt fennikel & kartoffelfondant

## **Ribeye**

med grøn salat, kold bearnaisesauce & pommes frites

---

## DESSERT & OST

### **Gateau Marcel**

med bærkompot, crumble & vaniljeis

### **Citronfromage**

med brændt marengs, syltet citronskal & flødeskum

### **Friteret brie**

med solbærsyltetøj & sprøde brød

### **Ostetallerken**

med 2 oste & tilbehør

### **Vælg to ud af 3 oste:**

Blå Kornblomst - Vesterhavsos - Brie De Meaux

*(+20 DKK for ekstra ost)*