
MENU

S M Ø R R E B R Ø D

Karrysild

Med smilene æg, rødløg & kapers

125 DKK

Lun stegt sild

Med peberrod, rødløg, kapers & rødbeder

135 DKK

Pandestegt rødspætte filet

Med remoulade, syltet agurker, og friske
urter

155 DKK

Paneret rødspættefilet

Med mayonnaise, håndpillede rejer og grillet citron

165 DKK

Æg

Med håndpillede rejer og mayonnaise

145 DKK

Håndpillede rejer på toast

Med mayonnaise, dild og grillet citron

165 DKK

Røget laks

Med flødestuede spinat

195 DKK

Roastbeef

Med remoulade, syltet agurker, peberrod og sprøde løg

145 DKK

Hønsesalat

Med svampe, bacon & toast

155 DKK

Vegetar smørrebrød

Avocado, hytteost & ristet hasselnødder

145 DKK

F O R R E T T E R

Kammuslinger & hvid asparges tatar

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

160 DKK / 125 DKK

Let grillet gambas rejer

Med syltede rabarber, grønne jordbær og consommé af rabarber og jordbær

145 DKK

Håndhakket tatar

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

160 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

D E S S E R T

3 oste

Udvalg af 3 oste serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

135 DKK

Jordbær & is

Rosen- og yoghurtiscreme, vaniljeprikkede jordbær og praliné på solsikkekerner

135 DKK

Udvalg af petit fours

Pr. stk.

20 DKK