
MENU

TIGHTS "FAMILY STYLE"
FROKOST 1 2 SERVERINGER

Lette retter & smørrebrød

Vælg 2 retter i 2 serveringer

Til en gæst *199 DKK*

1 ret *119 DKK*

Lun stegt sild i lage

Kartoffelsalat m. karse, syltede sennepsfrø &
skalotteløg

Krabberillette

Krabbe, rejer, hvide asparges og friske
krydderurter

Misomarineret laks

Stenbidderrogn, purløgemulsion, friske ærter
& skovsyre

Tartar af gulfinnet tun

Rimmet agurk, avocadocreame, pico de gallo & sesam

Jordskokke Mille-Feuille

Artiskok, gedeost & bitter sød salat m. vinaigrette

Brændte asparges og panerede kejserhatte

Pistachievinaigrette, syltede tomater og Gruyère

Hønsesalat

Vadouvan karry, svampe og sprødstegt bacon

Skinkeschnitzel

Secreto" af tunggris, romesco, æbler, yuzumayo og friske ærter.

Teriyakistegt Kronhjort Carpaccio

Estragoncreme, hasselnødder, syltede bøgehatte og Øko krystal ost.

Mørbradbøf af kalv

flødestuede svampe, bløde løg, friteret porre og syltede tyttebær.

Pariserbøf af Wagyu-okse

Tilberede medium rare.

Pickles m. wasabi - æggeblomme - balsamicosyltede beder - rødløg

F R O K O S T R E T T E R

(kan laves glutenfrit)

Hvidvinsdampede muslinger

i "sauce Poulette" med grønsagsbrunoise,
chili og friske krydderurter

189 DKK

Cæsarsalat

Sprødstegt udbenet kylling overlår,
hvidløgscroutoner af husets focaccia,
romainesalat, cæsardressing, bacon og
parmasan *(kan laves vegetarisk)*

159 DKK

Frokost grilltallerken

Teriyakiglaseret oksemørbrad, sprød
udbenet kylling overlår og gourmetpølser
af dansk Wagyu og kronhjort. Med ristede
kartofler, grill dressing og grønt.

189 DKK

Wagyu-Burger

Hjemmebagt focaccia, hakkebøf af dansk
Wagyu okse, karamelliserede løg, aioli,
svampe, emmentaler-ost, bacon & ristede
kartofler
169 DKK

Veggie Burger

Hjemmebagt focaccia, bøf af søde kartofler,
karamelliserede løg, aioli, svampe,
Emmentaler & ristede kartofler
159 DKK

BBQ Ribs af Frilandsgris

BBQ-sauce, ristede kartofler & nordisk
coleslaw
189 DKK

Børnemenü

Vælg mellem BBQ ribs eller børneburger m.
ovnstegete kartofler & dip
109 DKK

D E S S E R T & O S T

(kan laves glutenfrit)

Rød løber & blå grube

Hybenpurè, marinerede bær, oliven og
hjemmebagt kiks.

69 DKK

Bailey's parfait

Støbt i mørk chokolade med appelsin curd,
knust karamel og friske bær.

69 DKK

Passionsfrugt cheesecake

På sprød bund med skovbærgelatine og
krystaliseret hvid chokolade.

69 DKK

Chokoladeganache & pistachiemazarin

Serveret i lag med mandarinsorbet og syltede
skovbær.

69 DKK