
MENU

F O R R E T T E R

Perfekt stegte kammuslinger med blomkål & æble

Delikate kammuslinger - hertil silkeblød
blomkålspuré, syrligt æble, brunet smør
og friske urter
125 DKK

Arancini med trøffel & ravost

Sprøde gyldne arancini, med cremet
risotto, aromatisk trøffel og rav ost,
toppet med friske urter
95 DKK

Parmaskinke med melon

Delikate kammuslinger - hertil silkeblød blomkålspuré, syrligt æble, brunet smør og friske urter

105 DKK

Græskarsuppe med ristede kerner

Cremet suppe på butternut-græskar, løg, hvidløg og æble, afrundet med crème fraîche og ristede græskarkerner

95 DKK

T I L B E H Ø R

Lille kålsalat

Frisk kålsalat med beder og aromatisk
sennepsvinaigrette
45 DKK

Steak Fries

Sprøde steak fries, hertil friskrevet
parmesan og timian
55 DKK

Surdejsbrød

Håndværksbagt surdejsbrød serveret med
smør
30 DKK

Kartofler

Kartofler med havsalt og frisk karse

45 DKK

Knuste friterede kartofler

Sprøde, knuste kartofler, hertil serveres
cremet aioli

50 DKK

H O V E D R E T T E R

Ribeye med selleripuré, svampe & rødbeder

Saftig, ribeye grillet til perfektion, med silkeblød selleripuré, sæsonens svampe, sprød kartoffelfondant og ovnbagte rødbeder. Hertil en intens rødvinssky
298 DKK

Bagt spidskål med brunet smør & hasselnødder

Ovnbagt spidskål med cremet kartoffelpuré, sprøde ristede hasselnødder, friskt æble og nøddebrunet smør
165 DKK

Coq au Vin

Mørt kyllingelår braiseret i rødvin og cognac med bacon, knoldselleri, gulerødder, vilde svampe og kartofler

230 DKK

Bagt torsk med Vesterhavsost

Bagt torskefilet hertil danske kartofler og cremede ærter med mynte og hvidløg. Serveres med en luftig Vesterhavsost-skum

205 DKK

Bistro Burger

Hakket Freygaard oksekød med røget cheddar, sprød bacon, salat, agurk, tomat og syltede rødløg. Hertil steak fries og cremet kimchimayonnaise

199 DKK

Vegan Bistro Burger

Plantebaseret bøf med sprøde fritterede
løgringe, frisk salat og agurk. Serveres med
steak fries og mayonnaise

199 DKK

D E S S E R T

Gammeldags æblekage

Klassisk dansk æblekage med
sødmefulde æbler og sprød topping
75 DKK

Gâteau Marcel

Intens chokoladekage, serveret med
vaniljeis, solbær-brombærgelé og bagte
blommer
105 DKK