

Snacks

- Crackers og oliven
- Surdejsbrød med et strøg hvidløg

Forretter

- Rimmet laks stegt på majsgrøn – granatæble – tang
- Pocheret blomkål i mostaza sauce – udblødte tranebær – mandler
- Tiger rejer i pankot – urtemayo

Mellemret

- Gravad kalveinderlår – marinerede blomster – ristet kerner

Hovedretter

- Kyllingeoverlår – champignon i balsamico og pimento
- Kartoffel tortilla – aioli på røget paprika
- Moden chorizo – nye bønner – courgetter

Dessert

- Trifli på karameliseret rabarber – crumble – dulce de leche

Retterne serveres over flere omgange efter jeres behov.

Brød under hele middagen.

- Pris 399 kr.



Vi anbefaler vores vinmenu hvor vi serverer et glas cava, en hvidvin og to slags rødvine.

- Pris 329 kr.