

SIDE DISHES

A1 Crispy Rejer m Spicy Dip(5 stk)

75,-

A2 Hjemmelavet forårsruller med kylling og grønsager(2 stk)

65,-

A3 Dumplings med kylling serveres med ponzu soya(5 stk)

65,-

A4 Yakitori kyllingespyd m.gochujang (2stk)

65,-

A5 Yakitori laksespyd i Teriyaki (2 stk)

65,-

A6 Iberico sortfodsskinke (modnet i 36 måneder)

89 ,-

A7 Bruschetta

Grillet brød med grøn pesto, tomater, rødløg, balsamico, lufttørret skinke og Øko vesterhavsost

95,-

B1 Avocado salat med grillet blomkål

119,-

B2 Avocado salat med 3stk Crispy Rejer)

139,-

B3 Avocado salat med Yakitori kyllingespyd

139,-

(Alle salater:Frisk sprød salat,avocado ,tomat, agurk, sesam, radiser, mandler & hjemmelavet sennepsdressing)

Snacks

Oliven 45,-

Nøddemix 45,-

Brød med smør 45,-

Saltede edamamebønner 45.-

BØRN MENU 85,-

5stk Mini forårsruller

5stk Kyllinge nuggets

Pommes frites og ketchup

MAIN COURSE

Oksemørbrad

**Oksemørbrad serveret med
sprøde pommes fritter, dagens garniture og rødvinssauce**
259,-

Fisk

**Stegt laks med teriyaki , sprøde pommes fritter,
dagens garniture og aioli**
219,-

Spareribs

BBQ-marinerede spareribs med pommes fritter, og ketchup
195,-

DESSERT OG OST

Chokoladekage

69.-

Klassisk vanilje crème Brulée

69.-

Chokolade Fondant med Is

79.-

Osteplatte - 4 forskellige slags ost med brød

99.-

3 - RETTERS MENU

Bruschetta

**Grillet brød med grøn pesto, tomater, rødløg, balsamico,
lufttørret skinke og Øko vesterhavsost**

Oksemørbrad

**Oksemørbrad serveret med
sprøde pommes friter, dagens garniture og rødvinssauce**

Dessert

**klassisk vanilje crème brûlée
eller lækker chokoladekage**

429,-

Tilkøb af dejlig vinmenu: 269,- pr. person

LUKSUS TAPAS

**Lufttørre Serranoskinke,
Lomoskinke,
Ålerøget skinke,
6 forskellige oste, 6 forskellige salami,
2 forskellige patéer,**

**Hjemmelavet rød pesto,
Aioli,
Middelhavsoliven,
Cornichoner,
Cherry paprika med flødeost
Soltørrede tomater**

Serveres med friskbagt brød og økologisk rugbrød.

255,- pr. kuvert

**Tilkøb af "wild plate" 89,-
Yakitori kyllingespyd m.gochujang,
Yakitori laksespyd i Teriyaki ,
Sprøde rejer med chilimayo,
Kyllinge dumpling med Goma dressing.**

**Tilkøb af klassisk vanilje crème brûlée
eller lækker chokoladecake +39,-**

Tilkøb af dejlig vinmenu: 199,-/269,- pr. person

FUSION EXPERIENCE

10 DELERETTER

SKAL VÆLGES AF HELE BORDET

- **Edamame bønner med ingefær og Ponzu soja,**
- **Sprøde rejechips**
- **Agurkesalat med koriander og Goma dressing,**
- **Sprøde rejer med chilimayo,**
- **Klassiske dumpling med kylling og grøntsager,**
- **Mini forårsruller med grøntsager (V),**
- **Grillet laksespyd i Teriyaki,**
- **Grillet kyllingespyd i Koreansk Gochujang Sauce,**
- **Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg og fløde,**
- **BBQ-marinerede spareribs**

Pris kr. 359,- pr. kuvert