

FORRET

12. Skaldyrssuppe

dagens skaldyr
149,-

13. Hummerrisotto

græskar, kokos, tamarind, masala sauce
149,-

14. Svitset Tun

daikon, nashi pære, miso mayonnaise, sesam, soya
129,-

15. Krondyrscarpaccio

tranebær, karamelliserede nødder, peberrod
129,-

HOVEDRET

16. Filet af vildt

kålrabi, kvæde, vilde svampe, orange sauce
329,-

17. Rødspætte

nye kartofler, persille sovs
295,-

18. Havtaske

skorzonerrod, salturt, edamame bønner, havtornesauce
295,-

19. Wienerschnitzel

brasede kartofler, grønne ærter, smørsauce
229,-

20. Angus Oksefilet

pommes Anna, klassisk bearnaise
329,-

21. Rødkåls Laks

persillerodscreme, syltede glasløg, fennikel, ingefær gel, anis sovs
295,-

22. Skaldyrsfad

muslinger i hvidvins fløde og urtesauce, gratinerede østers med citron og perleløg, jomfruhummer med chili og urter, krabbeklør, serveret med brød og vinaigrette
449,-

BØRNEMENU

23. Kyllingenuggets

med pommes frites
110,-

24. Fish & Chips

fiskefilet med pommes frites
110,-

25. Is

3 kugler i bæger efter eget valg
45,-

DESSERT

26. Mille Feuille

fransk butterdejs kage med chokolade, karamel, hasselnødder
129,-

27. Creme Bruleé

den klassiske franske med brændt sukker og is
95,-

28. Amerikansk Cheesecake

klassisk bagt cheesecake med kikse/nøddebund
95,-

29. Isdessert

3 kugler, frugt og flødeskum
95,-

30. Ostetallerken

med oliven, nødder, sødt og brød
129,-