

Okt. – Nov. – Dec. – Jan. – Feb.

3 Retter priser fra 350kr.



FORRET	HOVEDRET	MELLEM	DESSERT
Smør stegt torsk Med pure af blomkål, blomkål crudite og smør/mandler	Langtids stegt Svinebryst Med grov kartoffel/hvidløg pure sauce af fond og ristet pastinak –æbler – honning – timian	Indbagt brie Med sennep og krydder urter	Lime/cheesecake Med hyldeblomst og Mynthe og syltet kumquats
Bagt laks Med hummerbisque og krydder salat	Rosmarin stegte kalve culotte Med Pommes Anna, svampesauce, rodfrugt timbale og salt bagt selleri	Ost fra torvet Med syltet kvæder	Æble og nougat drøm med ingefær Og nøddebund <hr/> Chokolademousse med mynte og kærlighed
Rør vinter tatar Med rodfrugt chips, svampe majonæse, sennep korn og cornichoner	Timian bagt Farseret vagtler Svampe risotto, syltet bøgehatte , smør dampet mini løg, rødbeder i parisene og frisk timian Mer pris,-	Æble granite Med syltet æble tern	Gateau Marcel Chokolade kage Med appelsin/chili og Hansens Vaniljeis

Klassisk Hel stegt oksehøjreb

Serveres med

Hånd skåret pommes fritter, hjemmelavet bearnaise, grill tomat, bønner og bacon

Kan købes hele året

+ 100 pr. Cov.