

August – september.

3 Retter fra. 350kr.



FORRET	HOVEDRET	MELLEM	DESSERT
<p>Aigo bouide Hvidløg, salvie suppe Med fisk fra torvet</p> <p>Man laves med skaldyr Ved mer,- pris</p>	<p>Kalve kæber I hvede øl med grov sauce fra fond med svampe, hertil sensommer rodfrugter (hele) i smør og krydder urter</p>	<p>Hvede øl syltet blomme Med rom parfait og rosiner</p>	<p>Brombær Lakrids marenges, mascarpone, rødbeder, sirup og rødbede chips</p>
<p>Stuvet kantareller Med skalotte løg og persille Serveres med Skagen skinke og sprød croutons + 75</p>	<p>Timian/hvidløg stegt poussin Med tomat Ragout Med selleri, persille, kartofler og estragon</p>	<p>Grillet gedeost Med portobello Og kompot</p>	<p>Havtorn mousse Med hvid browiniebund – havtorn syltet i blommer</p>
<p>Forret bøf Medaljon af okse Med estragon majonæse, pom. Allumet, syrnet frisse og tomat concasse</p>	<p>Helstegt kalve culotte Med ristet kantareller, majs, grillet spidskål, kartoffel/bacon kage og sauce</p>	<p>Rødbede/rødvin granite Med blomster og balsamico</p>	<p>Cheesecake med solbær Og rosmarin</p>
<p>Klassisk hel stegt oksehøjreb Serveres med Hånd skåret pommes fritter, hjemmelavet bearnaise, grill tomat, bønner og bacon Kan købes hele året + 100 pr. Cov.</p>			