

Okt. – Nov. – Dec. – Jan. – Feb.

3 Retter priser fra 350kr.



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