

Forårsmenu

Forretter

Vitello Tonnato

Tyndtskåret Kalv med Tun Creme, Ost & variation af Kapers

145,-

Dampede hvide asparges

serveres med Stenbiderrogn, Karse & Sauce Beurre Blanc

145,-

Hovedretter

Beuf Bearnaise

Grønne asparges, nye Løg & spæde Gulerødder serveres med Pommes Frites & Sauce Bearnaise

355,-

Kadayif bagt havkat

Pistacie, Brændt Hjertesalat & Grønne Asparges serveres med syrlig Peberrodssauce

255,-

Fyldt hopballe mølle kylling

Kejserhatte, Asparges, Spinatpure, Braiseret Løg & Miso Sauce

255,-



Desserter

Forårstærte

variation af Rabarber, Violsirup & Vaniljeis

125,-

Passionsfrugt panna cotta

variation af Passionsfrugt, Karamel & Brændt Hvid Chokolade

125,-

Ostebræt

3 slags Oste serveres med Sylt Sødt & Salt

140,-

3 retter 450,-

5 retters 600,-

7 retters 800,-

(Beuf Bearnaise + 100,-)

