



# Menu

## 3 Retters Menu Á La Carte

450,-  
Bæuf Bearnaise +100,-

## Vegetarisk 3 Retters Menu

Efter Køkkenchefens Valg  
400,-

## 4 Retters Menu

Forret - Mellemret - Hovedret - Dessert  
Efter køkkenchefens Valg  
550,-

## 7 Retters Menu

Snacks - Forret - Mellemret - Hovedret - Dessert  
Efter Køkkenchefens Valg  
675,-

## Snacks

### Caviar servering

10g Magnatum gold caviar

Surdej Vaffel - Pisket Creme Fraiche - Løg

225,-

### 3 Snacks fra Køkkenet

Caviar - surdej - Creme Fraiche

Røsnæs Skinke - Tærte - Purløg

Krustade - Krebs - hvid asparges

275,-

## Forret

### Stenbiderrogn

Vaffel - Lime - Tang - Creme fraiche  
145,-

### Gravad Kalv

Blomkål - Fennikel - Pistacie - Brunet Smør  
145,-

### Surdejs Stegt Kejserhat

Spinat - Maltflager - Svampe Jús  
145,-

## Hovedret

### Lammekrone

Løg - Ramsløg - Pom Puré  
255,-

### Sandart

Forårssalat - Salturt - Citron - Beurre Blanc  
255,-

### Bæuf Bearnaise

Rodfrugter - Pommes Frites - Bearnaise  
355,-

## Dessert

### Mille Feuilles

Æble - Cognac - Vaniljeis  
125,-

### Påskeæg

Chokolademousse - Havtorn - Hasselnød  
125,-

### 4 Danske Oste

Sødt - Salt - Sprødt  
145,-





# Menu

