



Menu

Menuer

3 Retters Menu Á La Carte

450,-
Beuf Bearnaise +100,-

Vegetarisk 3 Retters Menu

Efter Køkkenchefens Valg
400,-

4 Retters Menu

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

7 Retters Menu

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

Snacks

Caviar Servering

10g Magnum Gold Caviar
Surdejsvaffel - Pisket Creme Fraiche - Løg
225,-

3 Snacks fra Køkkenet

Caviar - Surdej - Creme Fraiche
Røsnæs Skinke - Tærte - Purløg
Krustade - Krebs - Hvid Asparagus
275,-

Forret

Lavtempereret Kuller

Muslingesuppe - Syltet Selleri - Sprød Kylling
145,-

Skovdue-Farserede Morkler

Æbler - Variation af Jordskokker - Morkelsauce
145,-

Carpaccio af Selleri

Tahin - Ristede Hasselnødder - Urtesalat -
Peberrod - Røget Vesterhavsost
145,-

Hovedret

Meunierestegt Lange

Variation af Blomkål - Glaserede Beder - Sauce
på Parmesan & Høns
255,-

Rosastegt Lam

Selleripuré - Pistacie - Ramsløg - Sauce på Lam
255,-

Beuf Bearnaise

Ribeye - Persillerodspuré - Østershatte - Syltede
Bøgehatte
Vælg mellem Pommes Frites eller Kartoffler
355,-

Dessert

Pocheret Pære

Hasselnød crumble - Pære Sorbet - Skum på
Basilikum
125,-

Citron & Kærnemælk

Variation af Citron - Kiks - Hvid Chokolade -
Sorbet på Kærnemælk
125,-

Friteret Camembert

Solbær kompot - Smørstegt Surdejsbrød
145,-

