

3-retters sæsonmenu - forår / sommer

Vores menu tager udgangspunkt i sæsonens gode råvarer med fokus på friskhed, balance og rene smage.

FORRET vælg mellem

Færøsk saltbagt laks, syltet asparges og urtefløde
Grillet asparges, rejer, syltet løg, urter og let urtecreme
Ristet spidskål, oliventapenade og karse (vegetar)

HOVEDRET vælg mellem

Farseret ungehane, kartoffelhollandaise, peberrod, skovsyre og sprøde chips
Kuller, nye kartofler, grønne asparges, persillestøv og beurre blanc
Beef Wellington, pomme Anna og rødvinsglace (+ 50 kr.)
Grønne asparges, nye kartofler, urter, let sauce og sprød topping (vegetar)

DESSERT vælg mellem

Rabarber trifli, mascarponecreme og sprød topping
Crème Catalana og sæsonens bær
Mandelkage, sæsonens bær og vaniljecreme

Menu priser

3-retters menu: 465 kr. pr. person
2-retters menu: 385 kr. pr. person
Valgfri kombination af forret, hovedret eller dessert

Børn under 10 år: halv pris
Børn tilbydes en tilpasset menu, som aftales på forhånd

Praktisk

Menuen tilpasses løbende efter sæsonens råvarer.
Vi tager naturligvis hensyn til allergener og vegetariske præferencer.
Alt mad tilberedes fra bunden i vores eget køkken med råvarer fra nøje udvalgte producenter med fokus på kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed.

3-retters sæsonmenu - efterår / vinter

FORRET vælg mellem

Færøsk koldrøget laks, Karl Johan-creme, crudité og sprødt rugbrød
Kammuslinger hasselnødmayo, ærtespiner og syltede radiser (+ 50 kr.)
Okse tartar, syltede svampe, brøndkarse og løgmayo
Ristet kål, oliventapanade, karse (vegetar)

HOVEDRET vælg mellem

Kalveculotte, ristede svampe, selleripuré, bagte rodfrugter, madeira sauce
Farseret ungehane, kartoffelhollandaise, peberrod, skovsyre, chips
Kulmule, gulerodspuré, bagte æbler, sennepssauce
Beef Wellington, pomme Anna, rødvinsglace (+ 50 kr.)
Bagt knoldselleri, stegte svampe, årstidens rodfrugter, urter (vegetar)

DESSERT vælg mellem

Syltet pære, mørk chokolade og mandel-appelsinkage
Crème Catalana med karamelliseret sukker
Gateau Marcel, solbærsorbet, let creme

Menu priser

3-retters menu: 465 kr. pr. person
2-retters menu: 385 kr. pr. person
Valgfri kombination af forret, hovedret eller dessert

Børn under 10 år: halv pris

Børn tilbydes en tilpasset menu, som aftales på forhånd

Praktisk

Menuen tilpasses løbende efter sæsonens råvarer.

Vi tager naturligvis hensyn til allergener og vegetariske præferencer.

Alt mad tilberedes fra bunden i vores eget køkken med råvarer fra nøje udvalgte producenter med fokus på kvalitet, dyrevelfærd og bæredygtighed.