



s o m m e r 2 0 2 2

aftenmenu

Forretter:

Carpaccio af ribeye
med løvstikke, salat, røget mayo og
chips af blå kartofler

Marineret laks
med ærtetatar, syltede rødløg og chilimayo

Burrata
med cherrytomater marineret med
trøffelolie og saltet citron

Hovedretter:

Langtidstilberedt kalv
med rødvinssauce og syltede svampe

Sprængt unghane
med enebærsaauce og majsflager

Fisk bagt med urtecrust
med tyttebær og brunet smørsauce

Alle hovedretter serveres med
blancheret sommergrønt vendt med citronolie
og havsalt samt nye kartofler
med smør og persille

/tilkøb: grøn salat 55,-
/tilkøb: tomatsalat med salatost og balsamico 55,-

Desserter:

Profiteroles med vanilleis og chokoladesauce

Frangelico
vanilleis, espressoshot og frangelico likør

Creme brûlée
med syltede bær

Oste
3 Europæiske oste med hjemmelavet
kompot og saltede mandler

Her kan vælges fra én til tre retter

1 hovedret: 235.-
2 retter: 325.-
3 retter: 400.-