

RESTAURANT

CHEFS CHOICE

395,- per/person

Serveres til hele bordet

1. SERVERING

Croutons med ansjos majonnaise og oliven
Jordskokker, creme fraiche og bær relish

2. SERVERING

Knoldselleriravioli fyldt med tang og røgede muslinger
Bagt rødbedeceviche (lime, ingefær og chili)

3. SERVERING

Pocheret hvid fisk, grønt og brunet smør

Friskbagt brød, olivenolie og vand er inkluderet

SUPPLERENDE

Oste 120,-

Lime mousse - lavendel og kombucha 45,-

Chokolade mouse 45,-

H15

RESTAURANT & CAFÉ

RESTAURANT

TIRSDAG – LØRDAG

17.30-22.00

A LA CARTE

Vi anbefaler 3-4 retter pr. person

SNACKS OG FORRETTER

Østers med kosho 1 stk 45,- / 6 stk 230,-

Brød 35,-

Oliven 35,-

Croutons med ansjos majonnaise og oliven 65,-

Jordskokker, creme fraiche & bær relish 65,-

Knoldselleri-ravioli fyldt med tang & røgede muslinger 135,-

Bagt rødbedeceviche (lime, ingefær & chili) 135,-

MAIN COURSES *Serveres med salater*

Hokkaido Croquets (vores version) 165,-

Pocheret hvid fisk, grønt & brunet smør 195,-

Modnet svinekød med brunet smør & tomat 195,-

TIL SIDST

Oste 120,-

lime mousse-lavandel & kombucha 45,-

Chokolade mouse 45,-

H15

RESTAURANT & CAFÉ