

# aften

fra 17:30

## Forret

- Hummersuppe 155,-  
cremet hummersuppe med fisk,  
skaldyr & fennikel
- Lammemørbrad 155,-  
paneret og friteret lammemørbrad  
med agurk, dild & rødbede
- Selleri 135,-  
syltet selleri med selleripuré, ost,  
kærnemælkssauce & coral tuille

## Hovedret

- Skindstegt kulmulle 265,-  
med urtesmør, risotto med spinat  
& løg samt brunet smør med urter
- Jordkokke millefeuille 225,-  
med variation af jordkok samt svampe  
chiffon & brunet smør med urter
- Dansk gastro entrecôte 295,-  
med sæsones rodfrugter, stegte  
kartofler & madagaskarpeber-sauce
- Rosastegt lammefilet 265,-  
med nøddecrumble, rødvinsglace &  
variation af pastinak

## Dessert

- Ostetallerken med Arla Unika 155,-  
udvalg af danske oste med  
knækbrød & kompot
- Vaniljepocheret pære 135,-  
med citronsorbet, sprød pære,  
müsli & karamel
- Vanilje 135,-  
klassisk creme brûlée med crumble  
& rabarbersorbet

## Snacks & bobler

- Saltede mandler, chips & oliven 100,-  
perfekt til 2 personer
- Gl. Cremant de Bourgne 80,-  
se drinkskort for andre aperitifs

### 3-retters menu

Hummersuppe  
cremet hummersuppe med fisk,  
skaldyr & fennikel

Rosestegt lammefilet  
med nøddecrumble, rødvinsglace  
& variation af pastinak

Vanilje  
klassisk creme brûlée med crumble  
& rabarbersorbet

495,-

### Den grønne menu

Selleri  
syltet selleri med puré af selleri og havgus  
samt kærnemælkssauce & coral tuille

Jordkokke millefeuille  
med variation af jordkok samt lun chiffon &  
brunet smør med urter

Vaniljepocheret pære  
med citronsorbet, sprød pære, müsli &  
karamel

395,-