

aften

fra 17:30

Forret

- Cremet muslingesuppe med muslinger, dagens fisk & fennikel 155,-
- Smørdampede hvide asparges med vagtelæg, kartoffelchips, skinke & Sauce hollandaise 155,-
- Carpaccio af lammefilet med syltede bøgøhatte, svampecrumble, timianmayo & peccorino 135,-

Hovedret

- Dagens fisk 265,-
Se tavle
- Portobellosvamp 225,-
marineret og smørstegt med jordkokkechips og miso sauce
- Entrecôte 295,-
Smørstegt gastrokalkv med forårsløg, syltede skalotteløg & sauce m. ramsløg
- Øko gris 265,-
Sprødstegt svinebryst med asiatisk spidskålssalat & sauce med lime

Alle hovedretter serveres med nye Samsø kartofler & lokale asparges!

Dessert

- Ostetallerken med sprødt & kompot 155,-
- Chokoladefondant med karamel, hvid chokolade & vaniljeis 135,-
- Rabarber 135,-
Tærtbund med marineret rabarber, lemoncurd, marangs & rabarbersorbet

Snacks & bobler

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

3-retters menu

Carpaccio af lammefilet med syltede bøgøhatte, svampecrumble, timianmayo & peccorino

Dagens fisk

Chokoladefondant med karamel, hvid chokolade & vaniljeis

495,-

Den grønne menu

Asparges smørdampede hvide asparges med vagtelæg, chips & sauce hollandaise

Portobellosvamp marineret og smørstegt med jordkokkechips og miso sauce

Rabarber tærtbund med marineret rabarber, lemoncurd, marangs & rabarbersorbet

395,-