

# aften

fra 17:30

## Forret

- Cremet hummersuppe  
på lokal hummer med sprød tuile,  
fennikel, safran-mayo & hummer 160,-
- Marinerede asparges  
grønne & hvide med dukkah, ramsløg,  
syrnet fløde & stenbidderogn 155,-
- Terrine på øko gris  
med sprød svær, tomat & ramsløgsmayo 135,-

## Hovedret

- Dagens fisk 265,-  
Se tavle
- Stegt løvemanke(svamp) 225,-  
med syltede bøgehatte, jordskokkechips,  
rødbede glace & løvstikke chiffon
- Dansk entrecôte 295,-  
Smørstegt gastrokalkv med variation  
af løg & kraftig pebersauce
- Duet af Hopballe Mølle kylling 265,-  
Sprødstegt kyllingebryst m. skysauce &  
tartelet fyldt med frikassé & rabarber

Alle hovedretter serveres med nye  
Samsø kartofler & lokale asparges!

## Dessert

- Ost 155,-  
Smørstegt rugbrød m. måneskær,  
løgkompot & gammelkna
- B52 135,-  
chokolademousse med Baileys,  
Kahlua & Cointreau
- Øens jordbær 135,-  
med vaniljeis & marcipan

## Snacks & bobler

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

### 3-retters menu

Terrine på øko gris  
med sprød svær, tomat & ramsløgsmayo

Dagens fisk

Øens jordbær  
med vaniljeis & marcipan

495,-

### Den grønne menu

Asparges  
grønne & hvide med dukkah, ramsløg,  
syrnet fløde & stenbidderogn

Stegt løvemanke/svamp  
med syltede bøgehatte, jordskokkechips,  
rødbede glace & løvstikke chiffon

B52  
chokolademousse med Baileys, Kahlua &  
Cointreau

395,-