

aften

fra 17:30

Forret

muslinger cremet muslingesuppe på blåmuslinger, marinerede kammuslinger & spidskål	155,-
Tun Lynstegt pebertun med syltede ingefær, wasabi nødder, tangsalat & lemoncurd	145,-
“Bøf bearnaise” lynstegt carpaccio af dansk oksemørbrad med syltede løg, chips & bearnaise mayo	155,-

Hovedret

Skindstegt kulmule med cremet ærte-sauce, friske ærter, lokale squash, salat & syltede skalotteløg	265,-
Vegetar Stegt blomkål med havgus, marineret babymajs, nye gulerødder, kål, majs samt brunet smør m. nødder & urter	225,-
Dansk kalveculotte helstegt gastrokalkv med nyt grønt fra øen & madagascar-pebersauce	275,-
Iberico gris Rosastegt skaftekotelet med spidskål, mørkel-sauce, ærter, majs & ribs	265,-

Alle hovedretter serveres med
nye Samsø kartofler

Dessert

Ostetallerken med udvalg af dejlige danske oste	155,-
Chokolade “tiramisu” med baileys, cointreau, kahlua samt syltede kirsebær	135,-
Bær rødgrød med friske bær & vaniljeis	135,-

Snacks & bobler

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

3-retters menu

Tun
Lynstegt pebertun med syltede ingefær,
wasabi nødder, tangsalat & lemoncurd

Iberico gris
Rosastegt skaftekotelet med spidskål,
mørkel-sauce, ærter, majs & ribs

Chokolade
“tiramisu” med baileys, cointreau, kahlua
samt syltede kirsebær

495,-

Den grønne menu

Kold ærtechiffon
med fed fraiche, crouton & ærter

Vegetar
Stegt blomkål med havgus, marineret
babymajs, nye gulerødder, kål, majs
samt brunet smør m. nødder & urter

Bær
rødgrød med friske bær & vaniljeis

415,-