

Menu du jour

Forret

Smørdampede hvide Asparges,
venus muslinger og dild sifon, samt urter

Hovedret

Confiteret perlehønelår
ærter fransaice, grønne asparges, ramsløgs mousseline
og nye kartofler

Dessert

Variation af rabarber
med brunet smør crumble og crème chantilly

Menu 385,-

Skræddersyet vinmenu 375,-