

## SERVEREDE RETTER

September / Oktober / November

### **Forretter:**

Ceviche af ørred

*Lun dild pure, glaskål med grillet citroner og dild og sauce på fløde og røget spæk*

Rimmet torsk

*Skalotter, creme fraiche, østers og dild*

“Carpaccio” Gravad dansk oksemørbrad +25kr

*Estragonmayo, tørret tomater og sprøde salater*

Tatar +25kr (som ekstra servering +85)

*Med ristede græskarkerner og rødbeder*

### **Hovedretter:**

Oksefilet

*Skorzonerrødder i honning og grov sennep, cremet gulerod*

Svinebryst

*Saltbagt selleri, puré på selleri og persille og crumble på confiteret brød med urter*

### **Dessert:**

3 oste fra Europa med garniture

Oste som ekstra servering

*2 stk 80kr - 3 stk 110kr - 5 stk 145kr*

Vigens chokoladevarié

*Dansk nougat – chokolademarquise – hvid chokolademousse – hindbær sorbet*

Brombærsorbet

*Støbt vanille panna cotta med marinerede brombær og bagt hvid chokolade*