



Forretter

Makrel - tomat - peber - dashi - 175,-

Strandkrabbe bisque - dumpling - rejer - dild - 175,-

Tatar - cognac creme - pommes allumettes - sylt - 175,-

Ærter - grøn chili - stikkelsbær - purløg - 145,- *(vegetarisk)*

*

Hovedretter

Sprød helleflynder - majs - ventreche - estragon - 285,-

Naturgris - pastinak - hasselnød - løg fumet - 265,-

Kylling - rabarber - agurk - langpebersauce - 265,-

Kål - ingrid ærter - hvidløg - miso beurre blanc - 215,- *(vegetarisk)*

Tilvalg

Nye danske kartofler - 55,-

Grøn salat m/vinaigrette - 55,-

*

Desserter

Hindbær - pistacie - mandel - marengs - 125,-

Jordbær - havesyre - hvid chokolade - olivenolie - 125,-

Fylt chokolade - 25,-

Spørg tjeneren for allergener.

Betaling med firma & udenlandske kreditkort pålægges et gebyr.



Snacks

Gordal oliven - 45,-

Trøffelmandler - 45,-

Saucisson - 45,-

Gruyere - toast - trøffel - 45,-

Salt vaffel - friteret kylling - «bang-bang-sauce » - 45,-

Albert Sounit - Cremant de Bourgogne 115//650,-

*

Dagens menu

Snack & 4 retter (køkkenets valg)

Menuen skal bestilles af hele bordet.

635,-

*

Dagens vinmenu

3 glas 395,-

4 glas 475,-

5 glas 575,-

Alkohol fri

3 eller 4 glas 250,-//335,-

Vand ad libitum 35,- pr. person

Spørg tjeneren for allergener.
Betaling med firma & udenlandske kreditkort pålægges et gebyr.