



Forretter

Rødfisk - nashi - østers - marcona - 155,-

Strandkrabbe bisque - dumpling - rejer - dild - 165,-

Tatar - cognac creme - pommes allumettes - syltede grøntsager - 165,-

Grøn asparges - blomkål - kerner - røget hollandaise - 145,- (vegetarisk)

*

Hovedretter

Sprød helleflynder - hvid asparges - ventreche - ramsløg - 255,-

Naturgris - pastinak - hasselnød - løg fumet - 245,-

Kylling - rabarber - agurk - langpebersauce - 245,-

Kål - ingrid ærter - hvidløg - miso beurre blanc - 195,- (vegetarisk)

Tilvalg

Nye danske kartofler - 45,-

Grøn salat m/vinaigrette - 45,-

*

Desserter

Rabarber - chokolade - hasselnød - karamel - 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.

565,-

*

Dagens vinmenu

3 glas 375,-

4 glas 450,-

5 glas 545,-

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.