



Forretter

Rødfisk - nashi - østers - agurk - 155,-

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

Tatar - bearnaise - pommes allumettes - puntarelle - 145,-

Savoykål - røget hollandaise - sort hvidløg - shiso - 135,- *(vegetarisk)*

*

Hovedretter

Sprød torsk - jordskok - ventreche - blåmusling - 235,-

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

Kylling - croquette - kålrabi - langpebersauce - 245,-

Grillet rødbede - crème chèvre - sort trompet - kålskud - 195,- *(vegetarisk)*

Tilvalg

Gratineret kartoffel - 45,-

Grøn salat m/vinaigrette - 45,-

*

Desserter

Citrus - mørdej - marengs - vanilje - 125,-

Cheesecake - chokolade - creme fraiche - brombær - 125,-

Fylt chokolade - 25,-

Spørg tjeneren for allergener.
Der tages forbehold for ændringer i menuen.
Betaling med udenlandske kreditkort pålægges gebyr.



Snacks

Gordal oliven - 45,-

Trøffelmandler - 45,-

Saucisson - 45,-

Arancini - ventreche - vesterhavsost - 45,-

Vaffel - skagenrøre - dild - ørredrogn - 45,-

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

*

Dagens menu

Snack & 4 retter (køkkenets valg)

Menuen skal bestilles af hele bordet.

545,-

*

Dagens vinmenu

3 glas 375,-

4 glas 450,-

5 glas 545,-

Alkohol fri

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

Spørg tjeneren for allergener.
Der tages forbehold for ændringer i menuen.
Betaling med udenlandske kreditkort pålægges gebyr.