



Forretter

Rødfisk - nashi - østers - agurk - 155,-

Bisque - kammusling - escabeche - dild - 155,-

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

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

*

Hovedretter

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

Paneret duroc - peberrod - grillet citron - trøffelsauce - 245,-

Kylling - croquette - kålrabi - langpebersauce - 225,-

Kantarel - majs - Gruyère - Ingrid ærter - 195,- (*vegetarisk*)

Tilvalg

Gratineret kartoffel - 45,-

Grøn salat m/vinaigrette - 45,-

*

Desserter

Pære - vanilje - chokolade - karamel - 125,-

Passionsfrugt - dulce de leche - hasselnød - hvid chokolade - 125,-

Fylt chokolade - 25,-

Spørg tjeneren for allergener.
Der tages forbehold for ændringer i menuen.



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,-

Spørg tjeneren for allergener.
Der tages forbehold for ændringer i menuen.