

MENU

Forretter

Citronmarinerede rejer lagt på ristet rugbrød, urtemayo, avocado samt friske urter

-

Friskbagt laks med friske urter og malt jord, syltede rødløg, sprød vintersalat og hytteost med krydderurter

-

Cremet jordkokkesuppe med små kartofler, ristede rodfrugter og sprød bacon

Hovedretter

Langtidsstegt Kalveculotte med syltede solbær, brøndkarse og sukkerærter. Hertil brændt løgpure, glaserede gulerødder samt urtekartofler og kalveglace

-

Ovnbagt laks serveret med pure af selleri, dild og spinat. Syltede rødløg og ristede jordkokker, samt pomes fondant og hvid fiskesauce og grøn dildolie

-

Kylling Supreme – serveret på en bund af sød græskarpure med Salsa Verde og ristede rodfrugter. Hertil solbær sirup og Pomes Anna

-

Helstegt oksemørbrad serveret med rødbedepure, ristede rodfrugter, friske urter, malt knæk og brændt løgpure. Hertil pomes fondant og rødvinssauce. (+ kr. 65)

Desserter

Vores Key lime pie serveret med frisk jordbærsauce

-

Bagt pære med karamel og vaniljeis samt krokant

-

Lun chokoladebrownie med vaniljeis og syltede jordbær