



# MENU

## Forretter

Færøsk koldrøget laks – purløgs mayo – vaniljesyltede rødløg – sprøde rugflager – citron confit

-

Letrøget tun sashimi - wasabi mayo – syrlige perleløg – havrechips – dildolie

-

Saltet torsk – sauce mousseline – Rømmø rejer – croutoner på malt- og tomatolie

## Hovedretter

Rosastegt kalvefilet fra Himmerland med Dijon og farin – små kartofler vendt i smør og løvstikke  
– svampeflan – småstegte Botana løg – rødvinsauce

-

Trøffel- & urtefarseret dansk unghane – Pommes Dauphine – selleripuré og bagt pastinak  
- sauce af hønsesky og Calvados

-

Oksefilet stegt med rosmarin og hvidløg – små kartofler med timiansalt – glaserede skalotteløg  
- sprøde jordskokker – sauce bordelaise med røget marv

## Desserter

Sprød kiksebund med hindbærpuré og hvid chokolade – sød karamel – syltede brombær

-

Chokoladebund med kirsebærmousse – syltet mango og vaniljeis

-

Klassisk Panna Cotta med Haitivanilje – brændt hvid chokolade - blåbær

