

M E N U

Forretter

Færøsk koldrøget laks – purløgsmayo – vaniljesyltede rødløg – sprøde rugflager – citronconfit

Letrøget tun sashimi – wasabimayo – syrlige perleløg – havrechips – dildolie

Saltet torsk – sauce mousseline – rømmørej – croutoner på malt- og tomatolie

Hovedretter

Rosastegt kalvefilet fra Himmerland med Dijon og farin – små kartofler vendt i smør og løvstikke
– svampeflan – småstegte botanaløg – rødvinssauce

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

3 x rabarber – is – kage – mousse – kondenseret mælk – krystalliseret chokolade

Chokoladebund med kirsebærmousse – syltet mango og vaniljeis

Klassisk Panna Cotta med Haitivanilje – brændt hvid chokolade - blåbær