



## Forretter

Sashimi tun & Ceviche laks. Hertil Chipolte mayo, sprød ingefær samt Wakame tang.

Cremet svampetoast med ristede kantareller og brøndkarse.

Carpaccio af oksemørbrad med Manchego ost, limeolie samt feldsalat.

Mod et tillæg på kr. 40,- er det også muligt at bestille nedenstående forret:

Foie Gras terrine tilsat figner, paprika og muscatvin.  
Serveres med briochebrød, rabarberchutney og syltige perler

## Hovedretter

Helstegt dansk makrel.

Serveret med nye danske kartofler med dild.

Hertil spinat/rygeost puré, radise crudité samt Sauce Grenobloise.

Stegt perlehønebryst.

Serveret med Cassoulet af hestebønner og serrano skinke.

Hertil majscreme og danske karotter samt kastanjeskum.

Tournedos af oksemørbrad.

Hertil nye danske kartofler vendt med løvstikke.

Serveret med danske ærter, grønne asparges og ristede kantareller samt okseglace.

## Ost

Udvalg af oste. Hertil oliven tapanade og hjemmelavet chutney.

## Dessertes

Iskold vandmelon suppe.

Serveret med Champagne sorbet og syltet blåbær samt ristede pistacie flager.

Jordbær Dessert.

Bestående af danske jordbær, karamel, jordbæriscreme samt en cocktail af jordbær og hyldeblomst.

Hindbær mousse.

Serveret med lavendel-isceme, chokolade slikkepind samt sprøde orange tuilles.

Hovedret 218,-

2 retter 258,-

3 retter 298,-

4 retter 328,-

5 retter 358,-