

Forret:

Hånd pillede rejer og frisk hvide asparges...

Rødløgs burre blanc - sprødt og urt.

Cremet suppe af pighvar -

bagt pighvar filet - mocca - skorzonnerod - agurk

Sprød 9mån. Serrano skinke

gratineret tomater af flere slags.

Serveret med persillebrød og pesto af forårsløg.

Hovedretter:

Ragout af svinekæber og bagt svinebryst ...

i rødvin og trøffel sauce - sommerkål - Små nye kartofler.

Bøf af kalverib...

på hvid ragout af kalveskank med spinat og spæde løg. Små nye kartofler.

Stegt marineret andebryst i orangesauce...

souffle af forårsløg og nye gulerødder - små nye kartofler gratineret i urte pesto.

Dagens friske fisk...

Efter fangst fra de Danske vande

med passende tilbehør.

Ost & dessert:

5 slags oste fra Danmark -

sødt og syrligt - sprødt.

Chokolade mousse kage af lys chokolade -

bær sauce - "brændte" bær.

Iskold Rabarber suppe med anis og vanilje -

hvid chokolade og pistacie parfait.

Creme Bruleé...

af friske bær med kokos og kakao.

Vælg 2 retters menu 295,00kr.

Vælg 3 retters menu 345,00kr.

Vælg 4 retters menu 395,00kr.