



# Januar Menu

**Forret:** Rimede laks, med rygcreme og radiser i Jern urt gelé

**Hovedret:** Baseret svinekæber, med selleriskum mikker i bagt Kartoffelpuré, med grønkål chips og aske

**Dessert:** Clafoutis, en fransk kirsbærkage, med hjemmelavede vaniljeis på Madagaskar vanilje og 50 % fløde

**Serveres d. , 5/1, 7/1, 9/1, 12/1, 14/1, 16/1, 19/1, 21/1, 23/1, 26/1, 28/1, 30/1**

**Forret:** Tatar af økologisk okseinderlår fra limousine kvæg, kapers, cornichoner, æggeblomme, trøffel mayo på hvide vintertrøfler, pankotrillesort, tangles gul og orange.

**Hovedret:** Økologiske lammeskank, der er rødvinbraiseret med sæsonens urter, hertil bliver den glaseret med granulata selleri puré, karamelliseret bananskalotteløg, råstegte kartofler med grønkål og gulerod.

**Dessert:** Klassisk Blomme i Madeira, serveret som trifli med tre versioner af blommer

**Serveres d. 6/1, 8/1, 10/1, 13/1, 15/1, 17/1, 20/1, 22/1, 24/1, 27/1, 29/1, 31/1**

**2 retters menu**

**kr. 315,-**

**3 retters menu**

**kr. 395,-**

**vinmenu til 3 retter** (3 glas vin og vand) **pr. person**

**kr. 255,-**

**vinmenu til 2 retter** (2 glas vin og vand) **pr. person**

**kr. 195,-**