

Maj menu

Forret: Dampet torsk med cruditéssalat, ramsløgsemulsion, sprød gulerod og sæsonens urter.

Hovedret: Langtidsstegt kalveinderlår med gulerødder, langtidsbagte cherrytomater, stegte svampe, portvinssauce, ramsløgs stegte kartofler.

Dessert: Rabarber dessert med sorbet, syltet, bagt og coulis og hvid chokolade.

Serveres d. 2/5, 6/5, 11/5, 16/5, 20/5, 25/5, 30/5

Forret: lakse terrine med citron, friske bær, spinat, syltede løg og svampe emulsion.

Hovedret: Helstegt svinefilet med brændt løg, forårsløg, grillede grønne asparges, stegte bøgehatter, saltbagte kartofler og Dijonsauce.

Dessert: Blondie med karamel, brombær, vanilje iscreme og sprød chokolade.

Serveres d. 3/5, 7/5, 12/5, 17/5, 21/5, 26/5, 31/5

Forret: Moules marinières med sprøde rodfrugter og karse olie.

Hovedret: Urtefarseret kyllingebryst med variation af gulerod, (blancheret, stegt, sprødt), jordskokkepurre, stegt kål, pommefondant og sauce Supreme

Dessert: Chokolademousse med mørke bær, sprøde nødder, marineret appelsin og mocca-marengs.

Serveres d. 4/5, 9/5, 13/5, 18/5, 23/5, 27/5

Forret: Bresaola med sauce vert, asparges, sprød salat, ramsløg og sprødt brød.

Hovedret: Braiseret kalvespidsbryst med dampede hvide asparges, bagte majroer, bagt rabarber, forårsløg, stegte kartofler og rødvinssauce.

Dessert: Kærnemælks Panna Cotta med sprøde nødder, bær, estragon syltede rabarber og chokolade.

Serveres d. 5/5, 10/5, 14/5, 19/5, 24/5, 28/5

2 retters menu kr. 275,-

3 retters menu kr. 325,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person kr. 225,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person kr. 175,-