

April / maj menu

Forret: Champagne dampet ising med grillede grønne asparges, radise crudité, ramsløgsemulsion, bulls blood og sæsonens urter.

Hovedret: Langtidsstegt kalveculotte med farvede gulerødder, langtidsbagte cherrytomater, stegte majroer, portvinssauce, hertil små kogte kartofler vendt i ramsløgssmør.

Dessert: Gateau Marcel med bagt rabarber, rabarber sorbet, rabarber sirup og rabarber marengs.

Serveres d. 21/4, 26/4, 30/4, 5/5, 10/5, 14/5, 19/5, 24/5, 28/5

Forret: Torskeballontine med citroncreme, syltede tomater, frissè salat, sprøde løg og ramsløgssolie.

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

Dessert: Hasselnød iscreme med saltkaramel, sprøde nødder, marinerede bær og skovsyre.

Serveres d. 22/4, 27/4, 1/5, 6/5, 11/5, 15/5, 20/5, 25/5, 29/5

Forret: Dampede hvide asparges med sauce hollandaise, syltede rødløg, radise, rejer og brøndkarse.

Hovedret: Urtefarseret kyllingebryst Supreme med variation af gulerod, (blancheret, steg), persille/ramsløgs puré, lynstegt spinat, pommes Anna og kyllingesky monteret med brunet smør og citrus.

Dessert: Chokolademousse med bagt rabarber, sprøde nødder, citrus urter og marengsbrud med dehydreret hindbær.

Serveres d. 23/4, 28/4, 3/5, 7/5, 12/5, 17/5, 21/5, 26/5, 31/5

Forret: Breseola med svampeemulsion, asparges crudité, let syltede farvede cherry tomater, frissè salat og ramsløg.

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

Dessert: Hvid chokolade Panna Cotta med brownie muld, sprøde nødder, estragon syltede rabarber og chokolade.

Serveres d. 24/4, 29/4, 4/5, 8/5, 13/5, 18/5, 22/5, 27/5

2 retters menu

kr. 245,-

3 retters menu

kr. 295,-

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,-