

Menu Februar

Forret: Dild/senneps gravad laks med syltede havtorn, dild emulsion, grønkål og dild.

Hovedret: Farseret unghane med stegte svampe, blancheret gulerod, jordskokker, stegte kartofler og hvidvins sauce.

Dessert: Lakrids chokolademousse med citronpurè, syltede kirsebær og brændte hasselnødder.

Serveres d. 1/2, 5/2, 10/2, 15/2, 19/2, 24/2

Forret: Røget andebryst med syltede rødbeder, svampe emulsion, fennikel crudité, kapers og urter.

Hovedret: Braiseret kalvespidsbryst med grillet skalotteløg, variation af persillerod (blancheret, pure), bagt gulerod, stegt grønkål, knust kartoffel og sauce på braiserlagen.

Dessert: Karamel æbletærte med Baileys iscreme, æblechips og sprøde nødder.

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

Forret: Torske ballotine med citroncreme, syltede rødøg, fritterede kapers, crudité af fennikel og dild.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med stegte svampe, braiseret porrer, smørstegt rosenkål, bagt kålrabi, pommes Anna og rødvinssauce.

Dessert: Mokka iscreme med marinerede bær, variation af karamel og pærer chips.

Serveres d. 3/2, 8/2, 12/2, 17/2, 22/2, 26/2

Forret: Cremet pastinak suppe med bagt torsk, urteolie, ristet rugbrød og urter.

Hovedret: Helstegt svinefilet med variation af gulerødder (blancheret, pure), bagte jordskokker, stegt grønkål, syltet æble, stegte kartofler og Dijon sauce.

Dessert: Chokolade brownie med skovbær sorbet, variation af pærer (syltet, bagt), sprøde nødder og chokolade.

Serveres d. 4/2, 9/2, 13/2, 18/2, 23/2, 27/2

2 retters menu

kr. 245,-

3 retters menu

kr. 295,-

Forret, hovedret eller dessert kan udskiftes med ret fra a la carte kortet mod tillæg

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,-