

Menu Januar

Forret: Varmrøget helleflynder med ræddike crudité, frisk purløg og purløgs emulsion.

Hovedret: Langtidsstegt kalvetyksteg med variation af knoldselleri (pure, bagt), lynstegt grønkål, pommes Anna og timian glace.

Dessert: Hvid chokolademousse på bund af krystalliseret chokolade jord, citron puré, citron marengs og skovsyre.

Serveres d. 4/1, 8/1, 13/1, 18/1. 22/1, 27/1

Forret: Rimmet torsk med syltede æbletern, kærnemælks sauce skilt med dild olie, pyntet med dild.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med variation af gulerod (blancheret, pure, stegte), smørstegt porre, stegte kartofler og sauce bordelaise.

Dessert: Chokolade iscreme med marinerede skovbær, broken gel af skovbær, karamel og brownie muld.

Serveres d. 5/1, 9/1, 14/1, 19/1, 23/1, 28/1

Forret: Jordskokkesuppe med syltede bøgehatte, grøn olie, jordskokkechips og frisk citron timian.

Hovedret: Farseret unghane med variation af persillerod (blancheret, bagte), smørstegt rosenkål, friteret grønkål, pommes fondant og hvidvins sauce.

Dessert: Æble Tarte Tatin med vanilje iscreme, sprøde nødder og mynte sirup.

Serveres d. 6/1, 11/1, 15/11, 20/1, 25/1, 29/1

Forret: Okseterrin med urter, peberrods emulsion, syltede porre, friteret rødløg, pyntet med karse.

Hovedret: Okse tersmajor (skuldermørbrad) vendt i gramolata, glaserede løg, variation af pastinak (puré, stegte), knust kartoffel, estragon sauce.

Dessert: Baked alaska med lakrids iscreme, marinerede bær, karamel og skovsyre.

Serveres d. 7/1, 12/1, 16/1. 21/1, 26/1, 30/1

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,-