

Menu september

Forret: mørpocheret kulmule i timian, pastinak purè, fritteret pastinak, ristet hasselnødder i brunet smør, pyntet med friske urter.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette, smørstegt spidskål, langtidsbagte cherrytomater, løgpurè, knust kartoffel og peber sauce.

Dessert: Havtorn sorbet på bund af brændt hvid chokolade, brændte hasselnødder, salt karamel.

Serveres d. 1/9, 5/9, 10/9, 15/9, 19/9, 24/9, 29/9

Forret: Varmrøget torsk med syltede rønnebær, fennikel emulsion, radise crudité og brøndkarse.

Hovedret: Stegt lammeculotte med stegte græskar, græskar purè, stegte svampe, pommés duchesse, portvins sauce.

Dessert: Brombær sorbet på bund af brownie muld, syltede brombær, hvid chokolade creme, brombær marengs.

Serveres d. 2/9, 7/9, 11/9, 16/9, 21/9, 25/9, 30/9

Forret: Jordskokke suppe med smørstegt lyssej, jordskokke chips, grøn olie.

Hovedret: Stegt andebryst med bagte æbler, råsyltet grønkål, honning bagte gulerødder, gulerods pure, pommés fondant, rødsvins sauce.

Dessert: Bagte blommer i portvin på bund af citrus crumble, lakrids chokolade mousse

Serveres d. 3/9, 8/9, 12/9, 17/9, 22/9, 26/9

Forret: Hokaido græskar suppe med chili, ristet græskar kerner, creme fraiche og grøn olie.

Hovedret: Farseret kyllingebryst, variation af blomkål. (stegte, blancheret, pure med brunet smør), syltede æbler.

Dessert: æble mazarin, brændte mandler, gran sorbet, æble chips, æblegastrik.

Serveres d. 4/9, 9/9, 14/9, 18/9, 23/9, 28/9

2 retters menu kr. 235,-

3 retters menu kr. 285,-

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,-