

Maj menu

Bobler & snacks 165,-

Grøn vaffel med grønne asparges, friskost og urter fra Hester på Samsø

Ceviche med rødfisk og rejer

Serveret med spansk kørvel, mirabelleblomst, Lars' radiser, fennikel, fuglegræs og fyrreskudsmayo.

Hvide asparges fra Soldug

Med skovsyre, portulak, Lars' spinat og syrlig aspargeshollandaise.

Lun salat med nye kartofler og muslinger

Vendt i persille, syrnet fløde, muslingeskum, forårssalater fra Samsø og ramløgsblomster.

Stegt skælbrosme

Med blomsterkål, beurre blanc, vintagegulerødder fra Samsø, hengemt citron, portulak og ingefær.

Skovkylling fra Gothenborg

Med grønne asparges, nye løg, langtidsbagt pastinak, fritteret hvidløg samt fyldig vinaigrette på solbærblad og mirabelle-oliven.

Rabarber og skovmærke

Sorbet på rabarber, limekage og skovmærkemousse.

Lille pakke 995,-/895,-

Bobler & snacks samt
3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.700,- /1.550,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt
6 retter og danskvand.

Teater menu, 3 retter, 375,-

Lun salat, kulmule, Dessert
(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 165,-

Hovedretter 265,-

Dessert 135,-

Vand med brus pr. fl. 30,-

Vinmenu

2 glas 240 ,- / 3 glas 360 ,- / 4 glas 480 ,-
5 glas 580 ,- / 6 glas 670 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise-menu

5 retter og 3 glas - **595 ,-**.

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.