

Vildt menu

Lokal Cider & Snack 165,-

Små nye seleri fra Lars

Sprødstegt og som carpaccio med beurre
noisette, ristede hasselnødder, kærnemælk og
vilde danske tyttebær.

Ragout med vilde svampe

fra de midtjyske skove, under låg af pastaslør
med grønkål fra Ydun og timian-osteskum.

Dampet kuller, Blå Congo og citrussauce

med syltede små løg og kæmpeglaskål.
(Kan serveres vegetarisk og som forret.)

Kronhjortenakke

braiseret med gule beder, kålskud, kimchi,
rosen-chili og mørk vildtsauce

Blå Grube

på smørristet marmør-brioche med syltede
kvæder, bagt Sucrine de Berry-squash og
valnøddesne.

Tærte og sorbet på Ingrid Marie

med Earl Grey-mandelcrème.

Den lille pakke 1150,- / 950,-

Cider og snack,
4 retter samt vinmenu/saftmenu
Bordet vælger de samme retter

Hele pakken 1600,- / 1400,-

Cider & snacks, 6 retter samt
vinmenu/saftmenu og danskvand.

Forretter 135,-

Hovedretter 245,-

Ost eller dessert 125,-

Vinmenu

2 glas 230 ,- / 3 glas 340 ,- / 4 glas 450 ,-
5 glas 560 ,- / 6 glas 660 ,-

Hjemmelavet saftmenu

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

Danskvand hele aftenen 45,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

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

Søndags surprise menu

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

