

Julemenu

Lokal Cider & 3 små tærter 165,-

Blæksprutte med estragon og mandler

Stegt og pocheret blæksprutte med ajo blanco, fennikel, rosenkål og oliven.

Små nye selleri fra Lars

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

Stegt torskfisk og bergamotte

Med oxhella-gulerod, siriusærter, parfumeret citruscreme, og sauce på muslinger og safran.

(Kan serveres som forret, hovedret eller vegetarisk.)

Dådyrsfilet som carpaccio

Radicchio, friterede og syltede blå kartofler, vilde svampe fra skoven.

And fra Gothenborg med blåbær

Langtidsbagt pastinak, blåbærsyltede græskar, mørk sauce med allehånde.

Thises grubelagret juleost

På krydderkage-vaffel med syltede kvæder, kvædecreme og valnøddesne.

(Tilkøb)

Pistaciecreme på appelsin og mandarin

salat med sød vinaigrette.

Den lille julepakke 1275,- / 1100,-

Cider og snack, vinmenu / saftmenu

Blæksprutte, selleri, torskfisk, dessert

Kaffe og julegodter.

Julepakken 1700,- / 1450,-

Cider & snacks, 6 retter samt vinmenu /

saftmenu og danskvand.

Forretter 135,-

Dådyrs carpaccio (mellemret) 165,-

Hovedret fisk 275,-

Hovedret and 345,-

Oste retten med et glas Monbazar 195,-

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,-



90-100% økologi