Vildt menu

Bobler & Snack 185,-

Ravioli fyldt med Karl Johan

*

Grøn skummende suppe

Cremet urtesuppe med Yduns røde kartofler, porrer og blåmuslinger.

Dådyrfilet som carpaccio

Med sensommerens syltede rørhatte, blå kartofler og beder.

*

Kulmule med oxhella og persillerødder

serveret med blomsterdukkah, safransauce, sauteret vinterspinat og shiso.

Gråand med skovens bær og selleri

Stegt andebryst på Lars' små selleri, mørk sauce med slåenbær, syltede tyttebær og hasselnødder i beurre noisette.

(Kan serveres vegetarisk)

*

Mild grubelagret blåskimmelost

På lys maltvaffel med timianbagt hokkaido og kvæde-smør.

Æbletærte

Med bagte æbler fra Yduns have, syrlig blåbærgelé, mandelcrumble og gran-is

Den lille pakke 1045,-/ 925,-

Bobler og snacks,

3 retter samt vinmenu/saftmenu

Bordet vælger de samme retter

Hele pakken 1595,- / 1345,-

Bobler & snacks,

5 retter samt vinmenu/saftmenu

Teater menu, 3 retter, 425,-

3 retter sammensættes af køkkenet (bestilles mellem 1730 og 1800, med tidsbegrænsning)

Forretter 135,-

Hovedretter 265,-

Ost eller dessert 135,-

Vinmenu

2 glas 250 ,- / 3 glas 375 ,- / 4 glas 490 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,-/ 3 glas 215 ,-/ 4 glas 275 ,-

Lørdagsfrokost kl 12-14

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

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas vin- ***695 ,-***

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

90-100% økologi