

## Forårsmenu

**Bobler og snacks med stenbiderrogn 165,-**

**Nænsomt tilberedt urtemarmoreret kuller**  
med forårsblomster og vilde urter samt glaskål  
i variationer og skilt kørnemælkssauce med  
forårsurteolie

**Dampet rødfisk i citronhollandaise**  
med spinat, porrer og fennikel i sprød  
tærteskal samt fuglegræs, syltet pollen og  
porrestøv

**Smørstegt fladfisk på Yduns gulerødder**  
med fermenteret ingefærcreme, kålspirer i  
citronverbena- og bergamottevinaigrette hertil  
soja-/muslingesauce  
(kan serveres som forret eller hovedret)

**Carpaccio af dådyr**  
med svampemayo, jordskokke, syltede  
cherrytomater fra Lars samt hans første rucola  
og linser fra Samsø

**Göteborg skovkylling med syltede  
ramsløgsblomster og ramløgskepners**  
samt grønsauce, kartoffelfondant og hvide  
asparges

**Blåbær fra Silkeborg, martsviol og  
lime-/solbærskudsis**  
med limesirupkage, violmousse og  
blåbærmarinerede æbler

**Valgfri kaffe/te og 2 stk. petit four 95,-**

**Den lille pakke 995,-/ 895,-**

Bobler og snacks  
3 retter  
(bordet vælger de samme)  
Vinmenu/Saftmenu

**Hele pakken 1700,- / 1500,-**

Bobler og snacks  
Alle 6 retter  
Vinmenu/Saftmenu

**Teater menu, 3 retter, 375,-**

Kulmule, Ising, 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 ,-

