

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,-

Kuller, fladfisk, 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 ,-

