

Aftenmenu d. 3/6

Bobler & snacks 165,-

Grøn vaffel med grønne asparges, friskost og urter fra Hester på Samsø

Ceviche med rødfisk og rejer

Serveret med spansk kørvel, mirabelleblomst, Lars' radiser, fennikel, fuglegræs og fyrreskudsmayo.

Hvide asparges fra Soldug

Med portulak, Lars' spinat, grønne asparges og syrlig aspargeshollandaise.

Lun salat med nye kartofler og muslinger

Vendt i urteolie, syrnet fløde, muslingeskum, forårssalater fra Samsø og ramsløgblomster.

Stegt skælbrosme

Med blomsterkål, beurre blanc, vintagegulerødder fra Samsø, hengemt citron, strandkål og ingefær.

Skovkylling fra Gothenborg

med vilde porrer fra Kalø, nye løg, langtidsbagt pastinak, fritteret hvidløg samt en fyldig vinaigrette på solbærblade og mirabelleoliven

Rabarber og skovmærke

Sorbet på rabarber og hybenrose hertil limekage og skovmærkemousse.

Lille pakke 995,-/895,-

Bobler & snacks samt 3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.700,- /1.550,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt 6 retter og dansk vand.

Teater menu, 3 retter, 375,-

Lun salat, skælbrosme, 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 ,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter 295 ,- Vinmenu 295 ,-

Søndags surprise-menu

5 retter og 3 glas - 595 ,-

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.