

Februar / Marts menu

Bobler og snacks med jordskokke 165,-

Ceviche med granatæble og beder

Citrusmarineret lange med beder, fennikel og
sort olie på kalamataoliven samt
peberrodssne.

Dampet kuller med grillede vinterporrer

Skum på sød kartoffel, blomkål og
æggeblomme fra Yduns Have samt
porrevinaigrette.

Estragon og selleri

Knoldselleri og spinat fra marken med
skummet estragonsauce, muslinger, fuglegræs
og ramsløgskapers.

Quiche Lorraine

Sprød tærteskal med gedepecorino,
tragtkanterel, skalotteløg og timian samt
syrnet vintersalat med fermenteret chili.

HOVEDRET:

Gothenborg skov-kylling

Med marinerede rosa salater i æblevinaigrette
hertil vinterragout med Samsø-linser og
kartoffelcreme.

(Vegetarisk mulighed: karamelliseret
portobello med linsebøf)

Kaffe, chokolade og blodappelsin

Kaffeparfait i chokoladeskal med
hasselnødmousse og blodappelsin.

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

Dampet kuller

Gothenborg skov-kylling

Kaffe, chokolade og blodappelsin
(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 165,-

Hovedret 245,-

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 ,-



90-100% økologi