

Januar hos L'estragon

Bobler & Snacks

Eclairs - rimmet fisk - dumpling
135,-

3 retter 445,- / 4 retter 545,-

5 retter 645,- / 6 retter 745,-

Syltet hvid asparges fra i sommer

Tærte med blomkål, lun torsk,
stenbiderrogn, asparges mayonnaise & æbler

Den lille pakke 1200 kr

Bobler og snack, 4 retter, 4 vine, danskvand,
vintage drinks eller kaffe og petit fours

Kål fra Lars

Cremede limabønner med porre samt
kørvel & syltede ramsløgsblomster.

Hele pakken 1500 kr.

Bobler & Snacks, 6 retter samt vinmenu og
danskvand, Vintage drinks /kaffe og petit fours.

Skindstegt kulmule

Confiteret Selleri, pighvar sauce med
bergamotte, syltet hokkaido & gulerods
dukkah med pistacie

Vinmenu

2 glas 200 kr. / 3 glas 300 kr. / 4 glas 400 kr.

5 glas 490 kr. / 6 glas 580 kr.

Timian pommes Anna

Med trompetsvampe og skummet miso sauce,
brændt skalotteløg og syltede kejserhatte,
grønne tomater & sprød rødbede
(kan bestilles med carpaccio af dådyr)

Hjemmelavet saft menu

2 glas 145 kr. / 3 glas 215 kr./ 4 glas 275 kr.

5 glas 335 kr. / 6 glas 395 kr.

Danskvand hele aftenen 45,-

Gran Ost fra Them

Gode råd med pocheret pære, revet
Granost og syltet granpollen

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **245 kr.** Vinmenu **245 kr.**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **595 kr.**

Blodappelsin med olivenolie og honning

Lun appelsinkage med iscreme og
mandelmousse samt blodappelsin salat



90-100% økologi