

# Maj menu

## **Bobler & Snacks**

Surdejs vaffel, creme fraiche og karse

Vandbakkelse med rygeost

Sprød wonton med ramsløgsmayo 125,-

3 retter 445,- / 4 retter 545,-

5 retter 645,- / 6 retter 745,-

## **Spinat & Kornblomst**

Dampet torsk m. mizuna og stegt spinat fra

Lars, glaskål, luftig urtesauce og kornblomst

## **Den lille pakke 1200 /1075 ,-**

Bobler og snacks, 4 retter samt  
vinmenu/saftmenu og danskvand, Vintage  
drinks / kaffe og petit fours

## **Svampe med miso-glance**

Kartoffelpuré, rimmet porre, soja-miso glance

med sprøde østershatte, syltede svampe,

æggeblomme og rød skovsyre

## **Hele pakken 1500 ,- /1350 ,-**

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

## **Kylling fra Gothenborg & hvide asparges**

Nye løg, vinterportulak og feldsalat fra Lars

med vinaigrette samt spansk kørvel fra F&F

## **Vinmenu**

2 glas 200 ,- / 3 glas 300 ,- / 4 glas 400 ,-

5 glas 490 ,- /6 glas 580 ,-

## **Skindstegt kulmule**

Palmekål og rosenkål fra Yduns have på samsø,

sauce bouillabaisse m. blodappelsin, nye hvidløg

fra F&F, ramsløgsblomster og syltede strandkål.

## **Hjemmelavet saft menu**

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-

5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand hele aftenen 45,-

## **Gode råd & Thise blåskimmelost**

Jordkokkepuré, valnødder & pocheret pærer

## **Lørdagsfrokost kl 12-15**

3 retter **245** ,- Vinmenu **245** ,-

## **Søndags surprise menu**

5 retter og 3 glas - **595** ,-

## **Rabarberdrøm**

Sponge cake med rabarber,

frisk gran og rabarbersorbet,

hvid chokolademousse og brændt marengs

