

Juni menu

Bobler & snacks 165,-

Tærte med pisket rygeostcreme, radiser, syltede grøntsager, crudité og hyldeblomst.

Ceviche af rødfisk og rejer

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

Risotto med grønne asparges fra Soldug

Med gedeporino fra Øer, citronolie og urter fra Lars.

Hvide asparges fra Soldug og skærising

Med portulak, Lars' spinat, syltede nye løg og aspargesskum.

Stegt dansk makrel

Med chili-tomatcreme, nye kartofler, pak choi, stegt hjertesalat, ristet hvidløg samt muslingesauce med bronzefennikel og estragon.

Skovkylling fra Gothenborg

Med Lars' blomkål og spidskål, nye kartofler, spæde gulerødder og mørk sauce.

Rabarber og skovmærke

Sorbet af hybenrose og rabarber, marengs og syltede abrikoser.

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 danskvand.

Teater menu, 3 retter, 375,-

Risotto, dansk makrel, Dessert
(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 165,-

Hovedretter 265,-

Dessert 135,-

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 ,- med saft menu

695,- med vinmenu

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.