

Vildt menu

Bobler & Snack 185,-

Ravioli fyldt med Karl Johan

*

Grøn skummende suppe

Crement urtesuppe med Yduns røde kartofler,
porrer og blåmuslinger.

Dådyrfilet som carpaccio

Med sensommerens syltede rørhatte, blå
kartofler og beder.

*

Stegt makrel med sensommergrønt

Med sorte oliven, rosmarin og ratatouille af
Lars' røde peberfrugter. Serveres med
appelsin-verbena-sauce.

Gråand med skovens bær og selleri

Stegt andebryst på Lars' små selleri,
mørk sauce med slåenbær, syltede tyttebær og
hasselnødder i beurre noisette.
(Kan serveres vegetarisk)

*

Mild grubelagret blåskimmelost

På lys maltvaffel med timianbagt hokkaido og
kvæde-smør.

Æbletærte

Med bagte æbler fra Yduns have, syrlig
blåbærgelé, mandelcrumble og gran-is

Den lille pakke 1045,-/ 945,-

Bobler og snacks,
3 retter samt vinmenu/saftmenu
Bordet vælger de samme retter

Hele pakken 1595,- / 1345,-

Bobler & snacks,
5 retter samt vinmenu/saftmenu

Teater menu, 3 retter, 425,-

3 retter sammensættes af køkkenet
(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 135,-

Hovedretter 265,-

Ost eller dessert 135,-

Vinmenu

2 glas 250 ,- / 3 glas 375 ,- / 4 glas 490 ,-

Hjemmelavet saftmenu

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

Lørdagsfrokost kl 12-14

3 retter 295 ,- Vinmenu 295 ,-

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas vin- 695 ,-
5 retter og 3 glas saft- 595 ,-

