

Asparges menu

Bobler & Snacks

145 kr.

Tærte med grønne asparges, asparges
"hollandaise" purløgblomster og blodappelsin

Ceviche af kuller

Glaskål og agurk samt urtemayo og urter fra
skoven og marken

Dansk sprødstegt kyst makrel og strandkål

med Lars og Maries radiser og majorer samt
citroncreme, dild og bronzefennikel.

Sprødstegt Gothenburg kylling

Glaseret fennikel og sprødstegt kylling med
sauce med kørvel og middelhavs noter samt
tørret sort oliven og nektarin.

Svampe og hvide asparges

Friteret østershat med miso glace og
kartoffel/porre skum samt syltet skorzonerrød,
dehydreret æggeblomme og spinat fra Lars

Oste med blomster og sprødt

Blå kornblomst med violgelé og kornblomst
Gedeost med blodappelsin og roser
Fyrtårns Ost med mørke rødder og hyldeblomst

"Bedstefars skæg" med rabarber

Rabarber fra Maries mark med hvidchokolade
samt skovmærke og verbena sorbet

3 retter 485,- / 4 retter 575,-

5 retter 665,- / 6 retter 755,-

Den lille pakke 1000,- /800,-

Bobler og snacks, 4 retter samt
vinmenu/saftmenu og danskvand.

Hele pakken 1500,- /1350,-

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

Vinmenu

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

5 glas 490 kr. /6 glas 580 kr.

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,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 kr.** Vinmenu **295 kr.**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **645 kr.**



90-100% økologi