

September menu

Bobler & Snacks

Skovens svampe
Grønt fra Lars
Hybenrose og poppet ris
145,-

Makrel og squash

Rimmet makrel med glaskål og grillet squash
fra Maries marker samt kaviar-lime og fløde

Rødfisk og beder

Stegt rødfisk med bergamotte og æbler fra
Yduns have samt rødbeder og bronzenfennikel

Selleri og skovens svampe

Saltbagt selleri med kantareller og tyttebær
samt kål fra Lars og ristede hasselnødder

Skovkylling og blommer

Grillede auberginer samt bønner og tomater
fra Maries marker med sprødt kyllingeoverlår

Gedeost og fennikel

Lun tærte med fermenteret fennikel og
karamelliserede løg samt gedeost-iscreme

Basilikum og brombær

Brombærparfait med estragonmarengs
basilikumsorbet og ristet appelsin chokolade

Den lille pakke 995,-/845,-

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

Hele pakken 1450,- /1300,-

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

3 retter 465,- / 4 retter 565,-

5 retter 655,- / 6 retter 745,-

Vinmenu

2 glas 200 ,- / 3 glas 300 ,- / 4 glas 400 ,-
5 glas 490 ,- / 6 glas 580 ,-

Hjemmelavet saftmenu

Lime og hyldeblomst / Bergamotte / Kamille og
urter / Mirabelle og blommer / Rosmarin og
rosa peber / anis og appelsin
2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-
Danskvand hele aftenen 45,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

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

Søndags surprise menu

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

