

April menu

Bobler & snacks 165,-

Grøn tærte med rygeostcreme, kartoffel,
mirabelle-oliven og Hesters urter.

Ceviche på lyssej

med glaskål, bitre salater, ingefær, mizuna,
vinterportulak, grape og ponzu.

Selleri "vandmand" på dampet kuller

med musling-escabeche med æbler og kørvel
og muslingeskum.

Kålspirer fra Lars

På Limabønne-ragout med timian, rimmede
porrer, løgkarse og gedeost fra Øer.

Skindstegt Hvilling med "blomster dukkah"

og Oxhella gulerod fra Ydun med
strandkrabbe-bisque og spinat fra Lars.

Skov-kylling fra Gothenborg

med svampe fra Øer, stegte beder fra Lars,
vinterportulak, og ramsløgsblomster, cremet
hønsesauce.

Viol og hibiscus

Hibiscus sorbet, viol-is, viol marengs og
blomster-syltede pærer.

Lille pakke 895,-/800,-

Bobler & snacks samt
3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.500,- /1.300,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt
6 retter og danskvand.

3 retter 485,- / 4 retter 585,

5 retter 675,- / 6 retter 765,-

Vinmenu

2 glas 230 ,- / 3 glas 340 ,- / 4 glas 450 ,-
5 glas 550 ,- / 6 glas 650 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand 30,- pr person.

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise-menu

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

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.