

September menu

Bobler & Snacks 145,-

Skovens svampe på friteret østershat med gran.
Syltet grønt med hibiscus og poppet ris.

Tærteskal med estragon

Nye spæde blomsterkål fra Lars samt
rømrøjer og marineret glaskål.

Dansk kyst makrel

Marineret makrel med stegte auberginer og
fennikel samt friske tomater fra Yduns have

Kuller og bergamotte

Smør dampet kuller med stegte små kartofler
og bladkål fra Yduns have samt syltet hokkaido
og bergamotte sauce.

Saltbakte små selleri med tyttebær

Sprødstegt kylling fra Gothenborg med miso
sauce og bønner fra Marie samt tyttebær fra
skoven og selleri fra marken.
(Kan serveres vegetarisk)

Gedebrie fra Lille Raneladegård

Friteret gedebrie med sommeræbler samt
radicchiosalat og blomme-honningviniagrette.

Blåbær fra silkeborgskovene

Blåbærparfait med hibiscus marengs og
blåbær sorbet samt brombærmousse og luftig
mandelkage

Den lille pakke 995,-/800,-

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

Granskud / Hyldeblomst og lime / Rabarber /
Solbærblad / Blomster saft / Fermenteret æble /
Majs saft
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 **295,-** Vinmenu **295,-**

Søndags surprise menu

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



90-100% økologi