

Efterårsmenu

Bobler & snacks 145,-

grøn frittata med kimchi
sprød taco med vildt nakke og kaffir lime
syltet grønt fra lars og urtecreme

Helleflynder og fennikel

filippa æbler og figenblad fra Yduns have
samt glaskål og is-salat fra Lars

Blæksprutte og oliven

confiterede og syltede cherrytomater med
rosmarin og cashewskum

Kuller og kamille

oxella gulerod fra Yduns have samt fiskesauce
med kamille og kaviar-lime

Bryst af vild gråand og tranebær

rødbeder og kål fra Lars
samt tragtkantareller fra skoven

Blå Grube lagret og valnødder

smørristet marmorbrioche med kvæder og
syltede grønne valnødder

Sorbet af Ingrid marie æbler

panna cotta med Earl grey, bergamotte
og hibiscus

Chokoladecake med nødde mousse 125,-

mocca parfait med tørrede blåbær
serveres med lille kaffe eller te

Den lille pakke 995,-/800,-

Bobler & snacks samt
3 retter med vinmenu/saftmenu
Hele bordet vælger de samme retter.
Middagen afsluttes med kaffe eller te samt
chokoladecake med nødde mousse, mocca
parfait og vilde blåbær.

Den store pakken 1500,- /1300,-

Bobler & Snacks samt 6 retter med
6 glas vinmenu/saftmenu.
Middagen afsluttes med kaffe eller te samt
chokoladecake med nødde mousse, mocca
parfait og vilde blåbær.

3 retter 485,- / 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

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

Danskvand 25,- 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.