

## Februar / Marts menu

**Bobler og snacks med jordskokke 165,-**

**Ceviche med granatæble og beder**

Citrusmarineret lange med beder, fennikel og  
sort olie på kalamataoliven samt  
peberrodssne.

**Dampet kuller med grillede vinterporrer**

Skum på sød kartoffel, blomkål og  
æggeblomme fra Yduns Have samt  
porrevinaigrette.

**Estragon og selleri**

Knoldselleri og spinat fra marken med  
skummet estragonsauce, muslinger, fuglegræs  
og ramsløgskapers.

**Quiche Lorraine**

Sprød tærteskal med gedefecorino,  
tragtkanterel, skalotteløg og timian samt  
syrnet vintersalat med fermenteret chili.

**Gothenborg skov-kylling**

Med marinerede rosa salater i æblevinaigrette  
hertil vinterragout med Samsø-linser og  
kartoffelcreme.

**Kaffe, chokolade og blodappelsin**

Kaffeparfait i chokoladeskal med varm  
vaniljecreme og blodappelsin.

**Den lille pakke 995,-/ 895,-**

Bobler og snacks

3 retter

(bordet vælger de samme)

Vinmenu/Saftmenu

**Hele pakken 1700,- / 1500,-**

Bobler og snacks

Alle 6 retter

Vinmenu/Saftmenu

**Teater menu, 3 retter**

Quiche Lorraine

Gothenborg skov-kylling

Kaffe, chokolade og blodappelsin  
(bestilles mellem 1730 og 1800, med  
tidsbegrænsning)

**Forretter 165,-**

**Hovedret 245,-**

**Dessert 135,-**

**Vand med brus pr. fl. 30,-**

**Vinmenu**

2 glas 240 ,- / 3 glas 360 ,- / 4 glas 480 ,-

5 glas 580 ,- / 6 glas 670 ,-

**Hjemmelavet saftmenu**

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-

5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-



90-100% økologi