

April menu

Bobler & Snacks

145 kr.

Rødbedetærte med borani og spirer samt mizuna og glace med sesam

Ceviche af kuller

Glaskål og radiser fra Lars samt urtemayo og urter fra skoven og marken

Muslinger og kålskud

Røgede blåmuslinger med ristet mørksej samt ramsløg og kålskud fra Maries mark.

Sprødstegt Gothenburg kylling

Glaseret fennikel og sprødstegt kylling med blomkålspure og sauce med kørvel samt fermenteret yuzu og æble

Svampe og hvide asparges

Friteret østershat med miso glace og kartoffel/porre skum samt syltet skorzonerrod, dehydreret æggeblomme og spinat fra Lars

Oste med blomster og sprødt

Blå kornblomst med violgelé og kornblomst
Gedeost med blodappelsin og roser
Fyrtårns Ost med mørke rødder og hyldeblomst

"Bedstefars skæg" med rabarber

Rabarber fra Maries mark med hvidchokolade samt skovmærke og verbena sorbet

3 retter 485,- / 4 retter 575,-

5 retter 665,- / 6 retter 755,-

Den lille pakke 1000,- /800,-

Bobler og snacks, 4 retter samt vinmenu/saftmenu og danskvand.

Hele pakken 1500,- /1350,-

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

Vinmenu

2 glas 200 kr. / 3 glas 300 kr. / 4 glas 400 kr.

5 glas 490 kr. /6 glas 580 kr.

Hjemmelavet saft menu

2 glas 145 kr./ 3 glas 215 kr./ 4 glas 275 kr.

5 glas 335 kr./ 6 glas 395 kr.

Danskvand hele aftenen 45,-

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 kr.** Vinmenu **295 kr.**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **645 kr.**

