

Juni menu

Bobler & snacks 165,-

Ceviche af rødfisk og rejer

Serveret med spansk kørvel, mirabelleblomst,
Lars' fennikel og fuglegræs.

Lun salat med stegt grønt fra Lars

Med grillede nye squash og padrons,
citronolie, ærtecreme og stegt ost fra
Naturmælk.

Hvide asparges fra Soldug og skærising

Med portulak, stegt hjertesalat, Lars' spinat,
syltede nye løg og aspargesskum.

Stegt dansk makrel

Med chili-tomatcreme, nye kartofler, pak choi,
spæde gulerødder, ristet hvidløg samt
muslingesauce med bronzefennikel og
estragon.

Skovkylling fra Gothenborg

Med Lars' blomkål og spidskål, nye kartofler,
og mørk sauce.

Rabarber og mandelkage

Sorbet af hybenrose og rabarber, marengs og
koldskål.

Lille pakke 995,-/895,-

Bobler & snacks samt

3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.700,- /1.550,-

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

Teater menu, 3 retter, 375,-

Lun salat, dansk makrel, Dessert
(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 165,-

Hovedretter 265,-

Dessert 135,-

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 ,-

Lørdagsfrokost kl 12-14

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

Søndags surprise-menu

5 retter og 3 glas

595 ,- med saft menu

695,- med vinmenu

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.