Julemenu

Lokal Cider & Snacks 185,-

Gothenborg andeconfit, blå kartoffel og ribs

Gråand på gratin med Karl Johan og gran

*

Dampet kuller i urter

med glaskål fondant, syltede pærer, mandarin, olivenolie, citron og vinterurter.

Små nye selleri fra Lars

Sprødstegt og som carpaccio med beurre noisette, ristede hasselnødder, kærnemælk, Ingrid Marie og vilde danske tyttebær.

*

Persisk inspireret stegt torskefisk

oxhella-gulerod, safransauce, sauteret spinat, blomme-vinaigrette og abrikos-pistacie-blomster-dukkah.

Lynstegt krondyr og tragtkantareller

Små persillerødder, sød kartoffel, glaserede beder samt vinterkål, syltede ramsløgskapers og mørk sauce med allehånde.

*

Thises grubelagrede juleost

Serveret på en krydderkagevaffel med hokkaido, kvædecreme og valnøddesne.

Lestragons risalamande

Med ristede mandler, vanilje og brombær.

Den lille julepakke 1200,- / 1100,-

Cider & snacks

3 retter med vin- el. saftmenu

Kaffe og julegodter el. Vintage juledrinks

Den store julepakke 1600,- / 1450,-

Cider & snacks,

5 retter med vin- el. saftmenu

Hele julepakken 1950,-/1650,-

Cider & snacks

6 retter med vin- el. saftmenu

kaffe & julegodter samt avec el. drink

Kaffe og julegodter 125,-

Vintage Jule-drink 125,-

Forretter 135,-

Hovedret 285,-

Dessert/Ost 125,-

Vinmenu

2 glas 250 ,- / 3 glas 375 ,- / 4 glas 490 ,-

Hjemmelavet saftmenu

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

5 glas 335 ,-/ 6 glas 395 ,-

Danskvand hele aftenen 45,-

90-100% økologi