

Aprilmenu

Bobler & Snacks

145 kr.

Rødbedetærte med borani og spirer samt
mizuna og glace med sesam

Ceviche af kuller

Sprøde radiser og marineret glaskål samt
gulerod fra Maries mark og skovens urter

Muslinger og selleri

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 spinat

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

Oste med blomster og sprødt

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

Verbena og ananas

Iscreme med verbena og citrongræs samt
karamelliseret ananas, sprød mandel skal og
hvid chokolademousse med lime

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 - **695 kr.**

