

Påske menu

Bobler og snacks med stenbiderrogn 165,-

Nænsomt tilberedt kulmule

med forårsblomster, løgkarse og kørvel samt
glaskål i variation og skilt kærnemælkssauce
med forårs-urteolie

Dampet rødfisk i citronhollandaise

med spinat, porrer og fennikel i sprød
tærteskal samt fuglegræs, syltet pollen og
porrestøv

Smørstegt ising på yduns gulerødder

med fermenteret ingefærcreme, palmekål i
vinaigrette, citronverbena og honningsyltede
vilde hvidløg samt soja-/muslingesauce
(kan serveres som forret eller hovedret)

Andelevermousse og karamelliserede løg
med glaserede beder, jordskokker og linser fra
Samsø

Gothenborg skov-kylling med

ramsløgsblomster

samt ramsløgskapers og grønsauce med
ramsløg, kartoffelfondant og syltede
vandmelonsrædiker

Blåbær fra Silkeborg, Martsviol og lime is

med lime og solbærskud, limesirupkage,
violmousse, blåbær og marinerede æbler

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, 375,-

Kulmule, Ising, Dessert

(bestilles mellem 1730 og 1800, med
tidsbegrænsning)

Forretter 165,-

Hovedretter 265,-

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 ,-

