

Vintermenu

Cider & Consommé m. svamperavioli 165,-

Blæksprutte med blodappelsin

Stegt og pocheret blæksprutte med tørrede
Kalamata-oliven, blodappelsin og fuglegræs.

Dampet kuller med grillede vinterporrer

med kartoffelskum, vinterspinat fra Lars,
æggeblomme fra Yduns Have og grøn
vinaigrette.

Spæd vinterkål i godt selskab

Med stegte og pocherede kålblade, fondant af
glaskål, gedefriskost og pecorino fra Lille
Raneladegård, ristede hasselnødder, æbler og
timiansolie.

(Kan serveres som forret eller hovedret)

Bæredygtigt fanget på gulbede fra Lars og

Oxhella-kumquatpuré

med variationer af gulerødder fra Ydun,
blomsterdukkah, vandmelonræddike og intens
fiskesauce med anis.

Braiseret dådyr og skovens svampe

Med langtidsgatte og syltede små
knoldsellerier, tyttebær, ramsløgskapers og
vildtsauce.

Bergamotte og karamelliseret is

Sprød tærteskal med parfumeret
bergamottecurd, kandiseret bergamotteskal og
Earl Grey-marengs.

Den lille pakke 995,- / 895,-

Lokal Cider og Consommé m. svamperavioli

Bordet vælger de samme 3 retter.

Vinmenu / Saftmenu

Kaffe og chokolade brud

Hele pakken 1645,- / 1445,-

Lokal Cider og Consommé m. svamperavioli

Alle 6 retter

Vinmenu/Saftmenu

Forretter 145,-

Hovedret 245,-

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 ,-

Danskvand hele aftenen 45,-

