

Forårsmenu

Bobler & Snacks

Tærte - hjertesalat - vandbakkelse
135,-

3 retter 445,- / 4 retter 545,-

5 retter 645,- / 6 retter 745,-

Rimmet kuler

Kuller rimmet med blodappelsin, syltet glaskål
med timian & sprød mizunara Lars

Den lille pakke 1200 /1075 kr.

Bobler og snacks, 4 retter samt
vinmenu/saftmenu og danskvand, Vintage
drinks / kaffe og petit fours

Muslingesuppe

Cremet suppe med fennikel & dild, sprøde lilla
gulerødder, muslinger, hibiscusolie & kørvel

Hele pakken 1500 kr. /1350 kr.

Bobler & Snacks, 6 retter samt
vinmenu/saftmenu og danskvand,
Vintage drinks /kaffe og petit fours.

Skånsomt fanget torsk

Dampet torsk, friteret kartoffel med gedeost og
rosmarin, hyldeblomst & æblepuré samt
broccolini & spinat fra Lars

Vinmenu

2 glas 200 kr. / 3 glas 300 kr. / 4 glas 400 kr.

5 glas 490 kr. /6 glas 580 kr.

Krondyr carpaccio

Små bagte rødbeder, stegte & syltede svampe,
sellericreme, rimmet selleri,
ramsløgskapers & misosauce
(kan bestilles vegetarisk)

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,-

Baked Alaska

Parfait med basilikum, citronsorbet,
bund med tørret limeskal & lemoncurd

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **245 kr.** Vinmenu **245 kr.**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **595 kr.**

Jordkok & Grubelagret ost fra Thise

Gode råd med karamelliseret jordkok,
valnødder, pocheret pærer & kumquat

