

Menu

Snacks:

Grønne asparges - sprødt - blomster

Sprød risotto - sylt - umami mayo

Syltede små gulerødder - ingrid ærtecreme - dukkah

Alt godt fra Lars

med inspiration fra Japan

Små fennikel, spinat, nye løg, syltede asparges,
urter, miso mayo, ingefærsauce & furikake

Kajs asparges & skånsomt fanget fisk

Dagens fangst af fisk med kajs hvide asparges,
hollandaise med lime, nye kartofler med
løvstikke & grillet romainesalat

Tærte

Sprød tærte med krystalost, porre, nye hvidløg,
hyldeblomst, lyse rosiner, blomkål & mynte

Jordbær og gran

Mandel fragilite med citroncreme samt
friske jordbær og granskud

Ekstra ret - Friteret kyllingeterrine (115,-)

Øko kylling fra Rokkedahl med selleri,
rabarber og umami mayo.

Den lille 495 kr.

Bobler og snacks samt 3 retter

Bobler:

Tête Nat Blanc / Mirabelleblomst saft /
Mousserende bobler (0 % alkohol) fra Bordeaux

Den store 695 kr.

Bobler og snacks samt 5 retter

Bobler:

Tête Nat Blanc / Mirabelleblomst saft /
Mousserende bobler (0 % alkohol) fra Bordeaux

Hele pakken 1200 kr.

Bobler & snacks, 5 retter,
& vinmenu

Vinmenu

2 glas 190 kr. / 3 glas 275 kr.

4 glas 360 kr. / 5 glas 445 kr.

Saft menu

2 glas 145 kr. / 3 glas 215 kr. / 4 glas 275 kr.

5 glas 335 kr.

Lørdagsfrokost kl 12-15

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

Søndags surprise menu

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

Bobler & snacks **125 kr.**