

Efterårsmenu

Bobler & Snacks 165,-

Crudo og fennikel blomst

På blomsterrimmet kuller fra Nordsøen med små agurker, syltede grønne brombær og luftig shisosauce.

Ravioli fyldt med Karl Johan

Med spæde blomkål fra Ydun, karamelliserede skalotteløg og timian-gedeosteskum

*

Stegt makrel med sensommergrønt

Glaseret i sorte oliven og rosmarin med ratatouille af Hesters røde peberfrugter og kartofler

Gråand med skovens bær og selleri

Gyldenstegt andebryst med urter, variation af selleri, mørk brombærsauce og syrlige tyttebær
(kan serveres vegetarisk)

*

Danske oste

Et udvalg af oste med sødt, syrligt og sæsonens frugt serveres med sprøde flager

Æbletærte

Med bagte æbler fra Yduns have, syrlig blåbærgelé, mandelcrumble og gran-is

Den lille pakke 995,- / 895,-

Bobler og snacks,
3 retter samt vinmenu/saftmenu
Bordet vælger de samme retter

Hele pakken 1495,- / 1345,-

Bobler & snacks,
5 retter samt vinmenu/saftmenu

Teater menu, 3 retter, 375,-

3 retter sammensættes af køkkenet
(bestilles mellem 1730 og 1800, med tidsbegrænsning)

Forretter 135,-

Hovedretter 265,-

Ost eller dessert 135,-

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 ,-

Lørdagsfrokost kl 12-14

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas vin- **695 ,-**
5 retter og 3 glas saft- **595 ,-**



90-100% økologi