

## **5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):**

*5 course sample menu (min. 2 persons):*

### **Kraftig fiskebouillon med havtaske, blåmuslinger og urter.**

*Fish broth with monkfish, mussels and herbs.*

### **Gratineret gedeost på spinat salat med syltede valnødder, rabarber og pære.**

*Gratinated goats cheese on spinach salad with marinated walnuts, rhubarb and pear.*

### **Lammekrone på sauté af porre, spinat og cherrytomater, kold krydderurtedip og nye stegte kartofler.**

*Rack of lamb on a sauté of leek, spinach and cherry tomatoes, cold herb dip and new fried potatoes.*

### **3 slags ost med kompot, syltede valnødder, oliven og knækbrød**

*3 kinds of cheese with compote, marinated walnuts, olives and crackers.*

### **Rabarbercrumble med rørt vaniljeis.**

*Rhubarb crumble with vanilla ice cream.*

**595,-**

### **Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.**

*Tailored wine menu (5 servings) min. 2 persons.*

**395,-**

## **Forretter:**

*Starters:*

### **Salat af varmrøget oksefilet, sukkerærter, ruccola, agurk, springløg og sesam med marinade af lime, ingefær og soya.**

*Salad of smoked ox filet, mangetout, ruccola, cucumber, spring onions and sesame with a marinade of lime, ginger and soy.*

**95,-**

### **Kraftig fiskebouillon med havtaske, blåmuslinger og urter.**

*Fish broth with monkfish, mussels and herbs.*

**85,-**

### **Gratineret gedeost på spinat salat med syltede valnødder, rabarber og pære.**

*Gratinated goats cheese on spinach salad with marinated walnuts, rhubarb and pear.*

**89,-**

## Hovedretter:

### Main Courses

**300g bœf af striploin fra argentinsk græsfodret okse med ristede svampe, basilikum, rødvinssauce og kartoffelpuré.**

*300g steak of striploin of Argentinian ox with fried mushrooms, basil, red wine sauce and potato purée* 275,-

**Lammekrone på sauté af porre, spinat og cherrytomater, kold krydderurtedip og nye stegte kartofler.**

*Rack of lamb on a sauté of leek, spinach and cherry tomatoes, cold herb dip and new fried potatoes.* 255,-

**Peberstegt dansk kyllingebryst med rabarberkompot, asparges, skysauce og nye kartofler.**

*Pepper fried breast of Danish chicken with rhubarb compote, asparagus, gravy and new potatoes.* 235,-

**Meunierestegt hel rødspætte med citron, nye kartofler og smørsauce.**

*Meuniere fried whole plaice with lemon, new potatoes and butter sauce* 235,-

**Torvets fisk – spørg Deres tjener.**

*Fish of the market – ask your waiter.*

Dagspris,-

## Dessertanretninger:

### Desserts:

**3 slags røde is – rabarbersorbet, jordbærparfait og hindbær iscreme.**

*3 kinds of red ice cream – rhubarb sorbet, strawberry parfait and raspberry ice crème.* 95,-

**Crème brûlée med friske bær.**

*Crème brûlée with fresh berries.* 98,-

**Rabarbercrumble med rørt vaniljeis.**

*Rhubarb crumble with vanilla ice cream.* 89,-

**4 slags ost med kompot, syltede valnødder, oliven og knækbrød.**

*4 kinds of cheese with compote, marinated walnuts, olives and crackers.* 105,-