

Serveres både frokost og aften

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Rimmet laks med syltet fennikel, friskost og røget tomatpesto

Marinated salmon with pickled fennel, cream cheese and smoked tomato pesto

Duroc skinke med crudité af fennikel, rygeostcreme og solbær.

Duroc cured ham with crudité of fennel, smoked cream cheese and black currant

Lammekrone med smørstegt skorzonerrod og persille, blommeglance samt letrøget auberginekaviar.

Rack of lamb with salsify and parsley fried in butter, plum glaze and lightly smoked eggplant caviar

3 slags ost med stikkelsbærkompot, oliven, knækbrød, sprødt rugbrød og frisk brød.

3 kinds of cheese with gooseberry compote, olives, crackers, crispy rye and fresh bread.

Gratinerede friske bær med vaniljeis.

Gratinated fresh berries with vanilla ice cream.

595,-

Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.

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

395,-

Forretter:

Starters:

300g krabbeklør og skalrejer med grillet brød, aioli og dilldressing.

300g of crab claws and prawns with toast, aioli and dill dressing.

120,-

Duroc skinke med crudité af fennikel, rygeostcreme og solbær.

Duroc cured ham with crudité of fennel, smoked cream cheese and black currant

89,-

Svampefyldte ravioli i cremet sauce, toppet med frisk basilikum og grana.

Mushroom stuffed ravioli in a creamy sauce, with fresh basil and grana.

85,-

Serveres både frokost og aften

Hovedretter:

Main Courses

300g bœf af novillo striploin med kryddersmør. Lun salat af friske bønner samt nye kartofler a part.

300g steak of novillo striploin with herbal butter. Warm salad of fresh beans and new potatoes on the side. 275,-

Lammekrone med smørstegt skorzonerrod og persille, blomme glace samt letrøget auberginekaviar.

Rack of lamb with salsify and parsley fried in butter, plum glace and lightly smoked eggplant caviar 249,-

Meunierestegt rødtunge med citron, dild, smørsauce og nye kartofler samt salat vendt i vinaigrette a part.

Meuniere fried lemon sole with lemon, dill, butter sauce and new potatoes. Salad in vinaigrette on the side. 245,-

Torvets fisk – spørg Deres tjener.

Fish of the market – ask your waiter.

Dagspris,-

Dessertanretninger:

Desserts:

Isanretning med 3 slags hjemmelavet is, syltet ananas, friske bær og sprødt.

Ice cream dessert with 3 kinds of ice cream, marinated pineapple, fresh berries and crisp. 75,-

Gratinerede friske bær med vaniljeis.

Gratinated fresh berries with vanilla ice cream. 95,-

Tiramizu – klassisk italiensk kaffekage med amaretto, Sambuca og madeira.

Tiramizu – Italian coffee cake with amaretto, Sambuca and madeira. 85,-

4 slags ost med stikkelsbærkompot, oliven, knækbrød, sprødt rugbrød og frisk brød.

4 kinds of cheese with gooseberry compote, olives, crackers, crispy rye and fresh bread. 105,-