

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Torsk, selleripuré, basilikum, citronbagte rødbeder og lun peberfrugtchutney.

Cod, celery purée, basil, beet root baked with lemon and warm peppers chutney.

Varmrøget andebryst med æblepuré, skovsyre, sprød selleri og salte nødder.

Smoked breast of duck with apple purée, sorrel, crispy celery and salty nuts.

Krondyrkølle stegt med kanel og enebær, stegte svampe, syltet pære, vildtsauce og bagt kartoffelmos med bacon og skalotteløg.

Club of venison fried with cinnamon and juniper berries, fried mushrooms, marinated pear, gravy and baked mash with bacon and shallots.

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

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

Kanelbagte æbler serveret lune medrørt vaniljeis, karamelsauce og havreknas.

Gratinated fresh berries with vanilla ice cream.

545,-

Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.

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

395,-

Forretter:

Starters:

Krydret græskarsuppe med saltristede græskærkerner og creme fraiche. (med kalvehaleragout)

Spicy pumpkin soup with salt roasted pumpkin seeds and crème fraiche. (with ragout of veals tail)

65,-(85,-)

Varmrøget andebryst med æblepuré, skovsyre, sprød selleri og salte nødder.

Smoked breast of duck with apple purée, sorrel, crispy celery and salty nuts.

95,-

Torsk, selleripuré, basilikum, citronbagte rødbeder og lun peberfrugtchutney. (mindre udgave af hovedret)

Cod, celery purée, basil, beet root baked with lemon and warm peppers chutney. (small version of main course)

110,-

Hovedretter:

Main Courses

Torsk, selleripuré, basilikum, citronbagte rødbeder og lun peberfrugtchutney.

Cod, celery purée, basil, beet root baked with lemon and warm peppers chutney.

235,-

Bøf af striploin (300g) med cremede bølge- og kejserhatte, pommes rissolées og salat med syltede rødløg og soltørrede tomater a part.

Steak of striploin (300g) with creamy beech and king trumpet mushrooms, pommes rissoles and salad with marinated onions and sun dried tomatoes a part.

265,-

Rødvinsbraiseret lammeskank på grov mos af kartofler og jordskokker, skysauce og friteret gulerod.

Red wine braised lambs shank on crude mash of potatoes and Jerusalem artichokes, gravy and deep fried carrot.

225,-

Frisk pasta vendt i sauce af friske tomater og grillet efterårsgrønt. (Med grillet kyllingebryst)

Fresh pasta in a fresh tomato sauce with grilled fall vegetables. (With grilled breast of chicken)

175,- (215,-)

Dessertanretninger:

Desserts:

Symfoni af brombær, blommer, marcipan og chokolade.

Symphony of blackberries, plums, marzipan and chocolate.

89,-

Kanelbagte æbler serveret lune med rørt vaniljeis, karamelsauce og havreknas.

Gratinated fresh berries with vanilla ice cream.

78,-

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

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

105,-