

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Cremet svampesuppe

Mushroom creme soup

Kanin dumplings med krydderurterdip og bede crudité

Rabbit dumplings with an herbal dip and beet crudité

Lammekrone med svampestuvning, pommes røsti og bagte cherrytomater

Rack of lamb with mushroom stew, pommes røsti and baked cherry tomatoes

3 slags ost med kompot, oliven og knækbrød

3 kinds of cheese with compote, olives and crackers.

Kokos crème brûlée med blommesorbet

Coconut crème brûlée with plum sorbet

495,-

Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.

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

395,-

Forretter:

Starters:

Gratineret gedeost på hjertesalat med peberfrugtsalsa, honning og pecannødder

Gratinated goats cheese on romaine lettuce with peppers salsa, honey and pecans

85,-

Kanin dumplings med krydderurterdip og bede crudité

Rabbit dumplings with an herbal dip and beet crudité

89,-

Torvets fisk (forrets størrelse) med røget kartoffelpuré, syltede rødløg og spinat

Fish of the day (starters size) with smoked potato purée, pickled red onions and spinach

110,-

Hovedretter:

Main Courses

Torvets fisk med røget kartoffelpuré, syltede rødløg og spinat

Fish of the day with smoked potato purée, pickled red onions and spinach

235,-

Bøf af oksestripløin (300g) med gratinerede kartofler, sæsonens grillede grønt og hvidløgsmør

Ox striploin steak (330g) with gratinated potatoes, grilled vegetables of the season and garlic butter

265,-

Lammekrone med svampestuvning, pommes røsti og bagte cherrytomater

Rack of lamb with mushroom stew, pommes røsti and baked cherry tomatoes

245,-

Dessertanretninger:

Desserts:

Kokos crème brûlée med blommesorbet

Coconut crème brûlée with plum sorbet

85,-

Æbletrifli med portvinssyltede æbler og kandiserede mandler

Apple trifle with port wine marinated apples and caramelized almonds

79,-

4 slags ost med kompot, oliven og knækbrød

4 kinds of cheese with compote, olives and crackers

105,-