

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Smørstegt rødspættefilet med agurke/peberrodscreme, kapersfrugter og syltede radiser

Filet of plaice fried in butter with a cucumber/horse radish cream, capers and marinated radish

Skagensskinke på brød med gratineret gedeost, syltede grønne tomater og frisk basilikum

Skagen cured ham on bread with gratinated goats cheese, marinated green tomatos and fresh basil

Kotelet af Duroc svin med grønne og hvide asparges, kryddersmør og nye kartofler

Duroc pork chop with green and white asparagus, spiced butter and new potatoes

3 slags ost med kompot, oliven og knækbrød

3 kinds of cheese with compote, olives and crackers.

Hassel nøddefragilité med hvid chokoladecreme, jordbær og saltkaramel

Hazel fragilité with white chocolate, strawberries and salt caramel

495,-

Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.

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

395,-

Forretter:

Starters:

Skagensskinke på brød med gratineret gedeost, syltede grønne tomater og frisk basilikum

Skagen cured ham on bread with gratinated goats cheese, marinated green tomatos and fresh basil

95,-

Smørstegt rødspættefilet med agurke/peberrodscreme, kapersfrugter og syltede radiser

Filet of plaice fried in butter with a cucumber/horse radish cream, capers and marinated radish

105,-

Gazpacho – kold krydret tomatsuppe med agurk, peberfrugt, løg og crème fraiche

Gazpacho – cold spicy tomato soup with cucumber, peppers, onions and crème fraiche

79,-

Hovedretter:

Main Courses

<i>Meunierestegt rødtunge med citron, smørsauce, hvide kartofler og salat á part</i>	
<i>Sole meuniere with lemon, butter sauce, potatoes and salad á part</i>	245,-
<i>Bøf af oksestripløin (300g) med svampe, spinat, pommes anna og rødvinsglace</i>	
<i>Ox striploin steak (330g) with mushrooms, spinach, pommes anna and red wine glaze</i>	265,-
<i>Kotelet af Duroc svin med grønne og hvide asparges, kryddersmør og nye kartofler</i>	
<i>Duroc pork chop with green and white asparagus, spiced butter and new potatoes</i>	235,-

Dessertanretninger:

Desserts:

<i>Hassel nøddefragilité med hvid chokoladecreme, jordbær og saltkaramel</i>	
<i>Hazel fragilité with white chocolate, strawberries and salt caramel</i>	89,-
<i>Isanretning med hindbærsorbet, chokoladeis og mangois</i>	
<i>Ice cream dessert with raspberry sorbet, chocolate ice cream and mango ice cream</i>	89,-
<i>4 slags ost med rabarberkompot, oliven og knækbrød</i>	
<i>4 kinds of cheese with rhubarb compote, olives and crackers</i>	105,-