

### **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.*

**Hasselnøddefragilité 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>	<b>245,-</b>
<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>	<b>265,-</b>
<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>	<b>235,-</b>

## *Dessertanretninger:*

### *Desserts:*

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