

### **5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):**

*5 course sample menu (min. 2 persons):*

#### **Citronbagt mulde med granatæble, frisk spinat og sennepsdressing**

*Mullet baked with lemon, pomegranate, fresh spinach and mustard dressing*

#### **"Carpaccio" af varmrøget oksemørbrad med bagt vesterhavsost, salsa af bagte tomater og peberfrugt, citronolie og basilikum.**

*"Carpaccio" of smoked beef tenderloin with baked vesterhavs cheese, baked tomato and pebbers salsa, lemon oil and basil*

#### **Lammekrone med grillet aubergine, raita, blommechutney og stegte kartofler**

*Rack of lamb with grilled eggplant, raita, plum chutney and fried potatoes*

#### **3 slags danske ost med kompot, oliven og knækbrød**

*3 kinds of cheese with compote, olives and crackers.*

#### **Bærvariation – Hindbærmazarin, blåbærcheesecake, jordbæris og friske bær**

*Variety of berries – raspberry mazarin, blue berry cheesecake, strawberry ice cream and fresh berries*

**495,-**

#### **Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.**

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

**395,-**

### **Forretter:**

*Starters:*

#### **Krabbeklør og skalrejer (300g) med peberfrugt aioli, urtedip, citron og toast**

*Claws of brown crab and shrimp with peppers aioli, herbal dip, lemon and toast*

**120,-**

#### **Blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg, urter og fløde. Ristet toast og ærtmayonnaise til**

*Blue mussels steamed with white wine, garlic, herbs and cream. Toast and pea mayonnaise on the side*

**95,-**

#### **"Carpaccio" af varmrøget oksemørbrad med bagt vesterhavsost, salsa af bagte tomater og peberfrugt, citronolie og basilikum.**

*"Carpaccio" of smoked beef tenderloin with baked vesterhavs cheese, baked tomato and pebbers salsa, lemon oil and basil*

**95,-**

## *Hovedretter:*

### *Main Courses*

- Meunierestegt rødspætte med citron og smørsauce. Kartoffler og salat á part***  
*Plaise meuniere with lemon and butter sauce. Potatoes and salad on the side.* 235,-
- Bøf af oksestripløin (300g) og kartoffelroulade med ost og bacon. Sauté af skorzonerod og spinat samt rødvinssauce***  
*Ox striploin steak (300g) and potato roll with cheese and bacon. Sauté of salsify and spinach and red wine sauce* 265,-
- Lammekrone med grillet aubergine, raita, blommechutney og stegte kartofler***  
*Rack of lamb with grilled eggplant, raita, plum chutney and fried potatoes* 245,-

## *Dessertanretninger:*

### *Desserts:*

- Bærvvariation – Hindbærmazarin, blåbærcheesecake, jordbæris og friske bær***  
*Variety of berries – raspberry mazarin, blue berry cheesecake, strawberry ice cream and fresh berries* 95,-
- Indbagt nougatparfait på kraftig chokoladebund med karamel/mango sauce og tørrede hindbær***  
*Baked nougat parfait on a chocolate base with caramel/mango sauce and dehydrated raspberries* 89,-
- 4 slags danske oste med stikkelsbærompot, oliven og knækbrød***  
*4 kinds of danish cheese with gooseberry compote* 105,-