

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Indbagt mørksej med stegte kantareller og peberfrugt beurre blanc

Coalfish in filo with fried chanterelles and a peppers beurre blanc

"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.

245,-

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,-