

5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):

5 course sample menu (min. 2 persons):

Svampesuppe med bøgehatter, kejserhatter og Karl Johan

Mushroom soup with beech, penny bun and King trumpet

Stegt havtaske med forårsløg, jordskokker, spinat og muslingesauce

Fried monkfish with spring onions, Jerusalem artichokes, spinach and mussel sauce

Oksemedaillon med svampe, bagt skarlotteløg og portvinssauce

Beef medallion with mushrooms, baked shallots and port wine sauce

3 slags danske ost med oliven og knækbrød

3 kinds of cheese with olives and crackers

Nøddemazarin med kompot af blommer, brombær og hindbær samt kokos sorbet

Nut mazarine with compote of plums, blackberries and raspberries and coconut sorbet

495,-

Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.

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

395,-

Forretter:

Starters:

Stegt havtaske med forårsløg, jordskokker, spinat og muslingesauce

Fried monkfish with spring onions, Jerusalem artichokes, spinach and mussel sauce

125,-

Varmrøget laks med peberrodsmayonnaise, syltet pære, beder og ærteskud

Smoked salmon with horse radish mayonnaise, marinated pear, beets and pea shoots

95,-

Langtidsstegt svinebryst med selleripuré, stegt blomkål og syrlig løgkompot

Slow cooked porks chest with celery purée, fried cauliflower and acidic onion compote

85,-

Hovedretter:

Main Courses

- Stegt havtaske med forårsløg, jordskokker, spinat, små kartofler og muslingesauce***
Fried monkfish with spring cabbage, jerusalem artichoke, spinach, small potatoes and mussel sauce 255,-
- Tournedos af Angus oksemørbrad med svampe, bagt skarlotteløg og portvinssauce***
Tournedos of Angus beef tenderloin with mushrooms, baked shallots and port wine sauce 200g - 260,-
300g - 290,-
- Rødvins braiseret lammeskank med citrusbagt butternutsquash, timianssauce og bagt kartoffelmos med urter***
Red wine braiset shank of lamb with lemon baked butternut squash, thyme sauce and baked mash with herbs. 245,-

Dessertanretninger:

Desserts:

- Nøddemazarin med kompot af blommer, brombær og hindbær samt kokos sorbet***
Nut mazarine with compote of plums, blackberries and raspberries and coconut sorbet 95,-
- Isfragilité med hård nougat, lys chokolade, karamelsauce og syltet figen***
Ice cream fragilité with nougat, light chocolate, caramel sauce and marinated figs 95,-
- 4 slags danske oste med stikkelsbærcompot, oliven og knækbrød***
4 kinds of danish cheese with gooseberry compote, olives and crackers 105,-