

Forretter

Krydderpaneret dagens Fisk *DKK 135,00*
& Hummermayo
med Æbler i Bronzefennikel & Citron

Bouillabaisse *DKK 135,00*
med Safran, Urter
& hjemmelavet Aioli

Hvidvinsdampede Blåmuslinger *DKK 135,00*
med Urter & Persille

Oksecarpaccio *DKK 135,00*
med Krydderurtpesto
& frisk høvlet Parmesan

Hovedretter

Årstidens Salat *DKK 198,00*
med Unghanebryst, sprød Bacon
& Karrydressing

Kalvemedailon *DKK 288,00*
med sprød Pancetta
& Persillejus

Langtidsstegt Lammeculotte *DKK 278,00*
med mild Chili & Timian
på Lammeglance med Hvidløg

Grøntsagsbøf *DKK 198,00*
af Halluomi & Hasselnødder
med Pasta i Tomatsauce

Desserter

*Fransk Chokoladekage
med Sorbet* DKK 125,00

*Kold Pandekage
med hvid Lime Sarah Bernard Creme
& Stikkelsbærsorbet* DKK 120,00

*Citronfromage
med Flødeskum, Bær
& sprøde Marengs* DKK 115,00

*4 slags Oste
fra Danske Mejerier
med hjemmelavet Garniture
& Knækbrød* DKK 135,00

Irsk Kaffe DKK 95,00