



Sæsonmenu – April, maj, juni.

Forret

Dampet torsk, ærter, agurk og muslingesauce

*Hvide asparges, fermenteret aspargessauce, lardo, håndpillede rejer og urter
(Mulighed for tilkøb af stenbiderrogn Kr. 45,- pr. person)*

Hovedret

Mørbrad med sæsonens grønt og pebersauce

Pighvar en crouton, gulerodscreme og fyldt pighvarsauce

Årstidens kartoffel serveres altid á part til vores hovedretter

Dessert

Rabarber, mousse og grønne urter

Kamillemousse, sprød karamel og sæsonens bær

*Der serveres altid brød og smør til forretten.
Der er mulighed for tilkøb af caviar og trøffel til alle retter.
Vi tager forbehold for ændringer i garniture.*

*3-Retter 550,-
4-Retter 750,-*