



Sæsonmenu – Juli, august, september

Forret

Kold torsk, radise, agurk, grøn olie og blomster fra haven

Ceviche af hvid fisk, tomat consommé, tomater i variation og urter

Hovedret

Farseret vagtel, sæsons grønt og sauce shu

Havtaske, bønner, safransauce og urter

Årstidens kartoffel serveres altid á part til vores hovedretter

Dessert

Lokale jordbær, fløde, hyldeblomst, urter og grøn olie

Hindbær, hvid chokolademousse og pistace

*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,-*