

9 SERVINGER INKL. VIN AD LIBITUM 950 KR.

SNACK

Varierer efter sæson

CONSOMMÉ

Consommé af 3 slags løg - symfoni af vinterrodfrugter - brunet smørcreme og saltet knoldselleri

GRÆSKAR BISQUE

Rimet jomfruummer i miso - saltet vinterkål med urter - syltet rødølgschutney med sherry og ristede boghvedekerner

VILDT CARPACCIO

Tynde skiver af koldrøget vildtkølle - mild peberrodscreme - sprød bolsjebede crudité røgede mandler og syltet brunoise af farvede gulerødder

HELLEFLYNDER

Vesterhavshelleflynder - glaskål i Beurre monté - porrer fermenteret hvidkål - ørredrogn - marinerede blåmuslinger - fiskefumé sauce og sprøde kerner

GRIS FILET

Mager saftig kamfilet - confiteret løg - sauce på Ingrid Marie ærter & timian glace - cassoulet på hestebønner & Lima bønner med syltede perleløg

KRONVILDT

Lokalt krondyr - portvin og miso glaserede små rødbeder, syltede sennepskorn - Romesco med tallerkenskækker- pesto - portvinssauce skilt med peberrodsolie & honning

OST

Oste fra danske producenter og økologiske Arla Unika, Vesterhavs ost, Gammel Knas - Den hvide dame - Rød Løber - Sølvræv med kompot & sprødt knækbrød

CHOKOLADE TÆRTE

Sprød tærte - chokolademousse - sukkersyltet knoldselleribånd - tempereret mørk chokolade havtorn, honning & æblesorbet

5 SERVINGER INKL. VIN AD LIBITUM 650 KR.

SNACK

Varierer efter sæson

CONSOMMÉ

Consommé af 3 slags løg - symfoni af vinterrodfrugter - brunet smørcreme og saltet knoldselleri

VILDT CARPACCIO

Tynde skiver af koldrøget vildtkølle - mild peberrodscreme - sprød bolsjebede crudité røgede mandler og syltet brunoise af farvede gulerødder

GRIS FILET

Mager saftig kamfilet - confiteret løg - sauce på Ingrid Marie ærter & timian glace - cassoulet på hestebønner & Lima bønner med syltede perleløg

CHOKOLADE TÆRTE

Sprød tærte - chokolademousse - sukkersyltet knoldselleribånd - tempereret mørk chokolade havtorn, honning & æblesorbet