

3 RETTER – 450 KR – INKL. VELKOMST BOBLER

FORRETTER – 130 KR

LYNSTEGT MAKREL

Saltet makrel – fermenteret kål – grønåls chips – linsespire m. honning og hvidløgs dressing

KOLDRØGET VILDT CARPACCIO

Tynde skiver af koldrøget vildtkølle, mild peberrodscreme - sprød bolsjebede crudité - røgede sprøde hampefrø - syltet brunoise af farvede gulerødder

AND OG PORRE + 20 KR

And og porre mosaik – sellerijuice skilt m. brunet smør – citrusfileter – syltede tern af selleri, knoldselleri chips – fermenteret blåbær juice

LØG CONSOMMÉ

Consommé af 3 slags løg - symfoni af forårs-rodfrugter – æggecreme og syltet knoldselleri

HÅNSKÅRET OKSETATAR + 40 KR

Håndskåret oksetatar – saltbagte rødder – klassisk rørt - Serveres m. sprødt kyllingeskind – confiteret æg – chips og citronmayonnaise

HOVEDRETTER – 265 KR

HELLEFLYNDER FRA THORSMINDE

Vesterhavshelleflynder – Rød Alouette kartofler i beurre monté – porre grillet og sous vide – fermenteret hvidkål – ørredrogn m. sort sesam – fiskefumét sauce – sprøde boghvedekerner

OKSE MØRBRAD FRA SMG + 95 KR

SMG krogmodnet tournedos – grillet løg – fuego bønner – pommes paille – sauce Robert på rødbede juice – frisksnittet rød spidskål m. pink grape, grøn kimchi, honningmarinade og sprøde solsikkekerner

MIDTJYSK KRONVILDT + 25 KR

Lokalt krondyr - glaserede små beder – romesco, urtepesto m. bagt hvidløg – portvinssauce, ristet grøn kål – bagte skalotteløg – fermenteret rødkål og syltede sennepskorn

KROGMODNET RIB EYE + 95 KR

SMG krogmodnet rib eye – grillet løg – fuego bønner – pommes paille - Bordelaise sauce m. røget marv - frisksnittet rød spidskål m. pink grape, honningmarinade, sprøde solsikkekerner

BERTELS FRILANDSGRIS AF KAMFILET

Mager saftig kamfilet – timian glace m. blandede bønner og bælgfrugter der er kogt op og marinerede i vadouvan karry - syltede rødløg - jordskokker i sesam - ristede hørfrø og syltede sennepskorn

VEGANSK GRØNTSAGSRET

Kål mille feuille – friteret risottokugle – sammenkogte bælgfrugter i grønsagsfond og saltbagt rødbede og sylt

DESSERTER – 85 KR

ARME RIDDERE AF BRIOCHE

Brioche brød vendt i sukker & æg og smørristet - drys af vanilje, kardemomme, kanel & brun farin, vaniljecreme is – lun saltet flødekaramelsauce

SPRØD TÆRTEBUND MED

CKOKOLADEMOUSSE

Sprød tærte – chokolademousse – tempereret mørk chokolade – havtorn & æblesorbet

CRÉME BRÛLÉE MED CITRUS FRUGTER

Vanilje crème brûlée m. rørsukker, karamel og citrusfrugter

OSTETALLERKEN + 35 KR

Oste fra danske producenter og økologiske Arla Unika: Vesterhavs ost - Gammel knas – Den hvide dame – Rød løber – Krondild – Sølvræv – Ask – Drunken dog – med kompot & sprødt knækbrød

ÉCLAIR & CITRONFROMAGE

Éclair af vandbakkelse - fransk citronfromage – citronkaramel sirup og vaniljeis

BØRNEMENU – 95 KR (børn op til 14 år)

KYLLING ELLER FISK & POMMES FRITES

Serveres med brød – smør & grønt

TILKØB – 45 KR

ØKO POMMES FRITES - 45 KR

m. hjemmerørt mayonnaise