

## Forretter

---

**SLIDER (LILLE BURGER) MED VILDT** 79,-  
Morkelmayo – Spejlæg – Rødkål

**SALTBAGT KNOLDSELLERI** 59,-  
Ovnbagt rødbede – Syltet hokkaido – Rosenkål

**KÅLRABISUPPE** 79,-  
Chipotleolie – Syltet kålrabi – Rød skovsyre

## Hovedretter

---

**RIBEYE FRA GRAMBOGAARD** 298,-  
Urtebagte kartofler – Grillet majs – Estragonmayo

**LET RØGET OG GRILLET HAVBARS** 159,-  
Nye danske kartofler – Cherry tomat – Noilly prat

**LANGTIDSTILBEREDT LAMMEKØLLE** 278,-  
Slået mos – Marineret spidskål – Syltet & Grillet squash

**TARTELET KRONDYRS RAGOUT** 189,-  
Syltede portobellosvampe – Saltbagte jordskokker – Rødbede

## Desserter

---

**LAKRIDS & RØDBEDE** 79,-  
Lakridskage – Rødbede chips & sirup – Vaniljeis

**INDBAGT IS** 98,-  
Skovbærkompot – Karamel – Broken gel på blåbær

**DANSKE ØKOLOGISKE UNIKA OSTE MED KNÆKBRØD & GEMYSE** 79,-  
Rød Løber – Gran fra Them – Høglundgård

## Urfuglens 3 Retter

---

### KÅLRABISUPPE

Chipotleolie – Syltet kålrabi – Rød skovsyre

### TARTELET KRONDYRS RAGOUT

Syltede portobellosvampe – Saltbagte jordskokker – Rødbede

### INDBAGT IS

Skovbærkompot – Karamel – Broken gel på blåbær

<b>3 RETTER</b>	<b>359,-</b>
<b>VIN MENU</b>	<b>300,-</b>
<b>3 RETTER + VIN MENU + KAFFE OG AVEC</b>	<b>720,-</b>

---

## Børne menu

---

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 69,-  
Med brød og smør

**IS OG SORBET** 50,-