

# Menu

---



## Mandag - Onsdag

### Forret

#### Helt rogn – Mandel – Creme fraiche

*Helt rogn serveret med kartofler, mandel, creme fraiche og radise*

### Hovedret

#### Glad gris – Kantareller – Græskar

*Bryst fra gris med sprød svær, græskar og kantareller med skysauce*

### Dessert

#### Blomme – Mazarin – Iscreme

*Pocherede blommer på sprød mandel tærte og vanilje is*

## Tirsdag - Torsdag

### Forret

#### Spæde kål – Æg – Kapers

*Pocheret æg med spæde kål, friteret kapers og kørvel marinade*

### Hovedret

#### Vesterhavstorsk – Smør - Efterårssalat

*Bagt torsk med Beurre Blanc, saltbagte selleri og en fyldig salat*

### Dessert

#### Sensommerbær – Parfait – Kakao

*Sensommerbær serveret med Vanilje parfait og sprød kakao*

---

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person

---



## Alle dage



Koldrøget laks med Citroncreme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Svampetoast serveret med urter.....	kr.	135,- pr. person
Dagens grønne ret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture.....	kr.	235,- pr. person
Skaftkotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person
Petit four 2 stk.....	kr.	55,- pr. person

