

Menu uge 16



Mandag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødder i persillesmør, rødløg
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Tirsdag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødder i persillesmør, rødløg
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Onsdag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødder i persillesmør, rødløg
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Torsdag

Restaurant lukket

Fredag

Restaurant lukket

Lørdag

Letrøget forårssild fra vores røghus, rygeost, radiser, sprød rug, frisk ramsløg, æggeblomme
Rosastegt påskelam med persillerodscreme, hvidløg, bagte rødder i persillesmør, rødløg
Bagte rabarber med sprøde mandler, marengs, vanilje is og lys Valrhona chokolade

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr.	350,- pr. person
3 retter	kr.	475,- pr. person
4 retter	kr.	600,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Saltbagt knoldselleri,
kastanjer, syltede stikkelsbær,
Karl Johan svampesauce og
revet Vintertrøffel*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*