

Menu uge 6



Mandag - Onsdag

Persille – Musling – Peberrod

Blåmuslingbouillon med persille anrettet med rimet kammusling og peberrodsskum

Hovedret

Krondyr – Rødder – Svampe

Langtidsstegt krondyr kølle serveret med glaserede rødder, syltede tyttebær og skovsvampesky

Dessert

Chokolade – Brombær – Iscreme

Bitterchokolademousse serveret med vaniljeiscreme og brombær kompot

Tirsdag - Torsdag

Forret

Kronvildt – Estragon – Sennep

Gravad inderlår fra kronvildt med syltede sennepskorn, surdejscrumble og estragoncreme

Hovedret

Dagens fangst – Krabbe – Fennikel

Dagens fangst, serveret med cremet krabbe-blanquettesauce og braiseret fennikel

Dessert

Chokolade – Citron – Kakao

Hvid chokolademousse med citroncreme og sprød kakaobund

2 retter	kr.	305,00 pr. person
3 retter	kr.	430,00 pr. person



Alle dage



Koldrøget laks med Creme 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
Kotelet 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

