

Aftenmenu

17:00 – 21:00

Velkomstbobler · 59

Anna de Codorniu

Livlige og sprøde bobler med flot fylde og god frugt.

Snacks & velkomstbobler · 89

Sprødt med dip, saltede mandler og oliven i marinade
(*min. 2 kuørter*)

Sæsonmenu · 350

Stenbidderrogn

Surdejsvafler - cremefraiche - purløg

Duroc gris på skaft

Asparges - kartoffel - krydderurtesmør

Crostata

Rabarber - safran - hyldeblomst - kærnemælk

Tilhørende vinmenu · 245

Granmenu · 455

Carpaccio af ribeye

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Oksemørbrad

Kål - ramsløg - fritter

Vælg mellem bearnaise-, peber eller rødvinssauce

Revet trøffel +40

Cremé Brûlée

Vanilje - Chocolate Butter Cookie is

Tilhørende vinmenu · 315

3 retters menu

17:00 – 21:00

2 retters menu · 315

3 retters menu · 375

Forretter · 115

Stenbidderrogn

Surdejsvafler - cremefraiche - purløg

Cheviche af hvid tun

Leche de Tigre - oliven - mandler - urter

Carpaccio af ribeye +30

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Hovedretter · 210

Duroc gris på skaft

Asparges - kartoffel - krydderurtesmør

Trøffelrisotto

Svampe - parmesan - grønt

Oksemørbrad +80

Kål - ramsløg - fritter

Vælg mellem bearnaise, peber- eller rødvinssauce

Revet trøffel +40

Desserter · 100

Baked Alaska

Matcha - passion - hvid chokolade

Crostata

Rabarber - safran - hyldeblomst - kærnemælk

Cremé Brûlée

Vanilje - Chocolate Butter Cookie is

24 mdr Comté

Trøffelhonning - sprødt