

# 3 retters menu

17:00 – 21:00

## Velkomstbobler · 49

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 · 295

### Stegt kammusling

Kål - løvstikke - æble - musling

### Iberico gris

Græskar - gulerod - gedeost - palmekål

### Pære

Variation af pære - karamelchokolade

## Tilhørende vinmenu · 245

## Granmenu · 395

### Carpaccio af ribeye

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

### Oksemørbrad

Persillerod - tomat - selleri - fritter  
Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce  
*Revet trøffel +35*

### Blomme

Vaniljeis - marcipan - chokolade - cognac

## Tilhørende vinmenu · 295

# Aftenmenu

17:00 – 21:00

**2 retters menu · 285**

**3 retters menu · 335**

## Forretter · 100

### Stegt kammusling

Kål - løvstikke - æble - musling

### Kyllingeterrine

Fersken - rygeost - radisse - hjerte

### Carpaccio af ribeye +20

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

## Hovedretter · 195

### Stegt torsk

Jordkok - blomkål - citron - dild beurre blanc

### Iberico gris

Græskar - gulerod - gedeost - palmekål

### Oksemørbrad +65

Persillerod - tomat - selleri - fritter

Vælg mellem bearnaise- eller rødvinssauce

*Revet trøffel +35*

## Desserter · 90

### Pære

Variation af pære - karamelchokolade

### Blomme

Vaniljeis - marcipan - chokolade - cognac

### Brownie

Valnødder - hyben - saltkaramel

### Camembert frit +25

Solbær - persille