



## 6 Serveringer

### Appetisers

Sprød "østersskal" på torskeskind fyldt med creme lavet på varmrøget stenbider, dild og løg

Grillet iberico gris med creme på grillet porre, syltede perleløg og forårsblomster

Vores surdejs brød. Hertil en creme på røget marv og smør med ramsløg

### Forret

Syrlig tartar på rimmet torskefilet med citrusmarineret pære, boghvede, hyldeblomster og sauce på stegte østers

### Hovedret

Stegt lammefilet toppet med ramsløgsfars, smørdampede nye forårgulerødder, blomster og fyldig sauce med skalotteløg og tomatconcasse

### Dessert

Saltet mælkeiscreme med frisk æble, ristede hasselnødder, brunet smør og kardemomme, hertil sauce på citronmelisse og havesyre.

**Pr. Couvert kr. 599,-**

Tilkøb ost 135,-

Kaffe og sødt 105,-



## 8 Serveringer

### Appetisers

Sprød "østersskal" på torskeskind fyldt med creme lavet på varmrøget stenbider, dild og løg  
Tørret rulle på kylling-rensdyrlav og tørret mørke bær fyldt med Unika gammelknas og creme fraiche  
Grillet iberico gris med creme på grillet porre, syltede perleløg og forårsblomster

Vores surdejs brød. Hertil en creme på røget marv og smør med ramsløg

### Forret

Syrlig tartar på rimmet torskefilet med citrusmarineret pære, boghvede, hyldeblomster og sauce på stegte østers

### Mellemret

Terrine på kål, kartofler og løg hertil trøffeltang og skilt sauce på fermenteret kål og urter

### Hovedret

Stegt lammefilet toppet med ramsløgsfars, smørdampede nye forårgulerødder, blomster og fyldig sauce med skalotteløg og tomatconcasse

### Dessert

Saltet mælkeiscreme med frisk æble, ristede hasselnødder, brunet smør og kardemomme, hertil sauce på citronmelisse og havesyre.

**Pr. Couvert kr. 799,-**

Vinmenu kr. 399,-

Tilkøb ost 135,-

Kaffe og sødt 105,-



## 10 Serveringer

### Appetisers

Sprød "østersskal" på torskeskind fyldt med creme lavet på varmrøget stenbider, dild og løg  
Tørret rulle på kylling-rensdyrlav og tørret mørke bær fyldt med Unika gammelknas og creme fraiche  
Grillet iberico gris med creme på grillet porre, syltede perleløg og forårsblomster

Vores surdejs brød. Hertil en creme på røget marv og smør med ramsløg

### Forret

Syrlig tartar på rimmet torskefilet med citrusmarineret pære, boghvede, hyldeblomster og sauce på stegte østers

### Mellemret

Aromatisk consommé på røget ål, løgemulsion, rehydreret og karamelliseret løg og kartoffel.

### Mellemret

Terrine på kål, kartofler og løg hertil trøffeltang og skilt sauce på fermenteret kål og urter

### Hovedret

Stegt lammefilet toppet med ramsløgsfars, smørdampede nye forårgulerødder, blomster og fyldig sauce med skalotteløg og tomatconcasse

### Oste mellemret

Terrine på gammelknas og kaffebønner, kvædekompot, hjemmesyldt og skummende sauce på leatherwood honning

### Dessert

Saltet mælkeiscreme med frisk æble, ristede hasselnødder, brunet smør og kardemomme, hertil sauce på citronmelisse og havesyre.

**Pr. Couvert kr. 899,-**

Vinenu kr. 599,-

Kaffe og sødt 105,-