



ENTRÉE

Østers	(3/6 stk)	95/190
<i>med tapasco og citron-granit�</i>		
Danske Rodfrugter		95
<i>Bagte, syltede og r� rodfrugter med puré</i> <i>og kærnemælk skilt med purl�gsolie</i>		
Kalvetatar		145
<i>med syltede l�g, friteret brød og peberrodsmayo,</i> <i>toppet med "peberrodssne"</i>		
Stegte Kammuslinger		165
<i>med granola og peberbacon, vendt med purløg</i> <i>og skalotteløg i selleri-consumm�</i>		
Foie gras		165
<i>med syltede carotter, jordskokke-chips og selleri-puré</i>		
Caviar		200
<i>med pocheret �g, friteret brød og purl�gsolie</i>		

PRINCIPAL

Tomat Symfoni		200
<i>Blancherede tomater, bagte courgetter, rygeost-creme</i> <i>og sprødt brød</i>		
Sommer Bryst		225
<i>Svinebryst med bagte rødbeder og stegte svampe</i> <i>på bund af brunet l�g-puré</i>		
Sommer Fricass�		265
<i>Stegt unghanebryst med gulerødder, blomkål</i> <i>og rosenkål i let h�nsesauce</i>		
Helleflynder		275
<i>Pocheret helleflynder, stegt og syltet fennikel,</i> <i>små kartofler og sauce blanquette</i>		
Steak Frites		300
<i>Ribeye, langtidsbagte cherrytomater, sauce b�arnaise</i> <i>og pommes frites</i>		

DESSERT

Citron Fromage		95
<i>i chokoladeskal med blødende hjerte af jordbær-couli og �blesorbet</i>		
Dekonstrueret P�ret�rte		95
<i>Citron sponge-cake, hvid chokolade-ganache,</i> <i>p�re syltet i lakrids, toppet med "estragon-sne"</i>		
Tarte Tatin		110
<i>Tærte af æble, karamel og butterdej, med koldsk�lssis</i>		
3 oste	<i>med s�d tomat-relish og r�dvinsbagte blommer</i>	125





PRIX FIXE MENU

3-retters menu
DKK 450,-

Køkkenchefen sammensætter dagens menu
Spørg din tjener

Vin Menu
(3 glas)
DKK 350,-

**

