

**SMØRREBRØD***11.30-15.30*

Citrontimian sild 105,-

Friskostcreme - syltede sennepskorn -
ramsløg

Fiskefilet 115,-

Fermenteret remoulade – brændt citron –
urtemix

Æg og rejer 125,-

Umami-mayonaise - syltede perleløg -
fermenteret chili

Hønsesalat 115,-

Knoldselleri – sprødt kyllingeskind –
syltede bøgehat

Stegt svinebryst 125,-

Pebermayonaise - fennikle - estragon

Selleri 125,-

Confiteret hvidløgpure - syltet
butternutsquash - ristede hasselnødder

Rødbede 115,-

Peberrodsmayonaise - syltede gule beder -
sprøde kapers**DESSERT**

Rabarber 90,-

Lemon curd - mandelcrumble -
rabarbersorbet

Cannoli 90,-

Vaniljecreme -
appelsin/cointreau kompot -
kandiseret appelsinskal

3 slags ost 100,-

Kvædekompot – smørsteg
rugbrød



AFTEN
17.00-21.00

MENU I

Porre

Lun vinaigrette mættet med salt-syltet citron,
ristede mandler, fermenterede urter, kapers,
chili og skalotteløg

Blomkål

Korean style BBQ, cremet cashewcreme
og blegselleri-salat

Forårscassoulet

Røde linser, butterbeans, fermenteret chili,
forårsgrønt og ramsløg

Rabarber

Lemoncurd, mandelcrumble
og rabarbersorbet

MENU II

Helleflynder

Ceviche med citrusvinaigrette, syltet fennikel
og grapefrugt

Blåmuslinger

Selleripuré, braiseret julesalat, fennikelcrudité
og muslingeblanquettesauce

Kylling

Kylling fra Hopballe Mølle, gulerodspuré,
asparges, forårsløg og sauce på fermenteret
tomatsaft og hønsefond

Cannoli

Vanillecreme, appelsinkompot med cointreau
og kandiseret appelsinskal

VINMENU

Fire glas 400,-

SNACKS

To snacks og et glas bobler 135,-

Arancini, 3 stk 75,-
Fermenteret tomat, Arla Unikas
Efterglød og ramsløgsmayo

Sellericigar, 3stk 75,-
Saltbagt selleri, ristet hasselnød
og confiteret hvidlødspuré

Oliven 45,-
Blandede oliven i citron og
timian

Røgede mandler 45,-

MINDRE RETTER

Porre 115,-
Lun vinaigrette mættet med salt-syltet citron,
ristede mandler, fermenterede urter, kapers,
chili og skalotteløg

Blomkål 115,-
Korean style BBQ, cremet cashewcreme
og blegselleri-salat

Helleflynder 125,-
Ceviche med citrusvinaigrette, syltet fennikel
og grapefrugt

Blåmuslinger 125,-
Selleripuré, braiseret julesalat, fennikelcrudité
og muslingeblanquettesauce

STØRRE RETTER

Forårscassoulet 165,-
Røde linser, butterbeans, fermenteret chili,
forårsgroent og ramsløg

Kylling 195,-
Kylling fra Hopballe Mølle, gulerodspuré,
asparges, forårsløg og sauce på fermenteret
tomatsaft og hønsefond

DESSERT

Rabarber 90,-
Lemoncurd, mandelcrumble
og rabarbersorbet

Cannoli 90,-
Vanillecreme, appelsinkompot
med cointreau og kandiseret
appelsinskal

3 slags ost 100,-
Kvædekompot – smørsteg
rugbrød