

Smørrebrød

11.30-15.30

Rødbedesild - syltede gule beder - røget creme fraiche - sennepsfrø

105,-

Fiskefilet – fermenteret remoulade – brændt citron – urtemix

115,-

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri – dildmayo - rosenkål - urter

125,-

Hønsesalat m. knoldselleri – kyllingeskind – bøgehat

115,-

Stegt svinecuvette - pebermayo - sprød grønkål

125,-

Blomkål - hasselnødder - purløgsmayo - amarant

105,-

Jordkok - spinatcreme - syltet knoldselleri - jordskokkechips - persille

115,-

Aften

17.00-21.00 (fre-lør 21.30)

Menu - 4 retter -

Høbagt knoldselleri med fermenteret selleri, ristede mandler, miso-
ingefær-mayonnaise og timianolie /

Stegt kejserhat med cremet gulerodspuré, koriander, ristede
cashewnødder, og sprød råsyltet glaskål /

Gule beder og palmekål m. røget tofucreme, syltede-dehydrerede-
rehydrerede gule beder, gastrik på sherry-eddike og
spidskålscruditee /

Pæretærte m. karameliserede pærer, pære/rosamrinsorbet,
vaniljecreme /

450,-

//

Menu - 4 retter -

Løgtærte m. cremede karameliserede løg, syltede skalotteløg og
blåskimmelost /

Nordisk ramen med braisseret svinebryst, syltede bøgehatte,
knoldselleri-'nudler', stegt svinenakke og purløg /

Bagt lange med muslingeblanquette, stegt spidskål og ristede
hasselnødder /

Krydret gulerodskage med ymermousse sprød salt-
hasselnøddekaramel, citrontimian og bagte hasselnødder /

450,-

Snacks

Surdejsbrød m. laksecreme & sylt

75,-

Sprød skorzonerod m. purløgsmayo

75,-

Røgede mandler

45,-

Oliven

45,-

Vinmenu - 4 glas - 350,-

Mindre retter

Løgtærte m. karameliserede løg, syltede skalotteløg og blåskimmelost.

105,-

Nordisk ramen med braisseret svinebryst, syltede bøgehatte, knoldselleri-'nudler', stegt svinenakke og purløg.

125,-

Høbagt knoldselleri med fermenteret selleri, ristede mandler, miso-ingefær-mayonnaise og timianolie.

115,-

Stegt kejserhat med gulerodspuré, koriander, ristede cashewnødder, og råsyltet glaskål.

125,-

Lidt større retter

Gule beder og palmekål m. røget tofucréme, syltede-dehydrerede-rehydrerede gule beder, gastrik på sherry-eddike og spidskålscruditee.

165,-

Bagt lange i brunet smør - blanquette sauce - stegt spidskål - ristede hasselnødder.

185,-

Dessert

Krydret gulerodskage med ymermousse salt-hasselnøddekaramel, citrontimian og bagte hasselnødder.

90,-

Pæretærte m. karameliserede pærer, pære/rosmarinsorbet, vaniljecreme.

90,-

3 slags ost – abrikosmarmelade – sprødt

100,-

Spørg venligst personalet ang. allergener.