

<p>MENU</p> <p>SMAGEN AF VIE</p> <p>3 snacks og 4 retter 650 pp</p> <p><i>Bestilles af hele bordet</i></p> <p>Østers Sentinelle no. 05 med juice af umodent æble og koriander Sprødestegte jordskokker med mandelcreme og chili crunch Løgbrød med Iberico skinke</p> <p>Kalix Løjrom, creme fraiche og fermenteret kartoffelbrød Stegte kålskud med grønne stikkelsbær og råstegt kammusling Efterårshaven med grillet Onglet og skysauce Mandelkage med saltkaramel og vaniljeis</p> <p>VINMENU 650 pp</p> <p>NV Champagne Brut, Souvenir Seloisse – Pajon 2022 Chablis Premier cru Fourchaume Domaine Jean Defaix 2019 Riesling 'Estate' Alsace Famillie Hugel 2016 Moulin à Vent Philippe Pacalet Pineau de Charentes 10 ans Blanc, Vieille Reserve Or Inkl. filtreret vand med og uden brus</p>	<p>A LA CARTE</p> <p>SNACKS</p> <p>Oliven 45 Saltede Marcona mandler med grønne urter 55 Syltet sensommergrønt 50 Sprødsteget jordskokker med mandelcreme og chili crunch 60 Østers Sentinelle no. 05 med juice af umodent æble og koriander Pr. stk 45 Løgbrød med Iberico skinke 65 Grillet surdejsbrød med saltet smør 45</p> <p>LETTE RETTER</p> <p>Rå Hamachi med mild chili, citrus og endive 140 Oksetatar med grov sennep, brøndkarse og saltede blomsterknopper 135 Kalix Løjrom, creme fraiche, urter og fermenteret kartoffelbrød 200 Op den med 30 gr. Rossini Black label i stedet for Løjrom 450</p> <p>GRØNT</p> <p>Efterårshaven 100 Milde grønne salater med aromatiske urter og kefir 85 Radicchio med rødbede, valnød og ahornsirup 95 Stegte kålskud med grønne stikkelsbær og urter 95 Friterede knuste kartofler med mayonnaise 75</p> <p>KØD & FISK <i>Gode at dele</i></p> <p>Grillet hummerhale med skummende bisque 300 Torsk med sauce på ben 250 Onglet med skysauce 190 Dagens store udskæring, spørg tjeneren Dagspris</p> <p>DESSERT OG OST</p> <p>Udvalg af oste med malt knækbrød og kompot 140 Tusindblad med chokolade, fløde og vilde blåbær 145 Mandelkage med saltkaramel og vaniljeis 125 Hindbærsorbet og hibiscus 70</p>
--	---

