

— Menu —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

REHYDRERET GULEROD
friteret hvidløg & merian

ARANZINI MED MUSLING
friteret risotto med musling & mayo

HVIDE ASPARGES
hollandaise & crouton
(fjordrejer 100,-)

STEGT LAM
grønne asparges, confiteret lammehjerte, & grillet peberfrugt

RABARBER
mazarin & hvid chokolade

6 SERVERINGER 450,-
VINMENU 355,-
4 glas vin

— Snacks —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

SERRANOSKINKE
fra Casalba & saltede mandler

ARANZINI MED MUSLING
friteret risotto med musling & mayo

OLIVEN & MANDLER
ristede salte Marcona mandler & franske oliven

1 FRITERET ØSTERS
kimchi remoulade, & shiso

REHYDRERET GULEROD
urtecreme & merian

HVIDE ANSJOSER
grillet brød

50,- per ret

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS
serveres i 3 variationer

TARTAR AF JOMFRUHUMMER
tomat consommé, saltet citron & hummermayo

CREMET FISKESUPPE
kogt på hummer & pighvar med hvid fisk & tomat

TARTAR
ramsløg, grillet romainesalat & Gammel Knas

SLETHVAR DANOISE
rabarberkompot, agurkesalat, nye kartofler
& sauce blanquette

HVIDE ASPARGES
hollandaise & crouton

(fjordrejer 100,-)

STEGT LAM
grønne asparges, confiteret lammehjerte, & grillet
peberfrugt

130,- per ret

— Dessert —

NEMESISKAGE
chokoladeganache & sorbet

RABARBER
mazarin & hvid chokolade

3 SLAGS FRANSKE OSTE
sprødt rugbrød & garniture

95,- per ret

Vi anbefaler 2-3 snacks
& 2-3 småretter per person
