

— Menu —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

REHYDRERET GULEROD
merian & kornblomst

GRØN ARANZINI
friteret risotto med persille & spinat

RIMMET & MARINERET LAKS
radiser, bitre salater og urtecreme

KALVECULOTTE
ærter á la francaise, grønne asparges, kartoffelkompot & skysauce

JORDBÆR
hyldeblomst iscreme & bagt hvid chokolade

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

— Snacks —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

GRØN ARANZINI
friteret risotto med persille & spinat

1 FRITERET ØSTERS
kimchi remoulade, & shiso

HVIDE ANSJOSER
hvidløgsbrød & safrancreme

KYLLINGECHIPS
fermenteret peber & hvidløgs emulsion

OLIVEN & MANDLER
ristede Marcona mandler & oliven

REHYDRERET GULEROD
merian & kornblomst

50 ,- per ret

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS
serveres i 3 variationer

RIMMET & MARINERET LAKS
radiser, bitre salater & urtecreme

GAZPACHO
håndpillede rejer, crouton & tørret tomat

TARTAR
løvstikkecreme, glaskål, boghvede & ristet gærflager

HVIDE ASPARGES
hollandaise & crouton

(fjordrejer 100,-)

STEGT SLETHVAR
courgette, bagt bøftomat & sauce vierge

KALVECULOTTE
ærter á la francaise, grønne asparges, kartoffelkompot &
skysauce

130 ,- per ret

— Specialitet —

JOMFRUHUMMER
tomatconsommé, saltet citron,
hummermayo, & Baerii caviar

195 ,-

— Dessert —

JORDBÆR
hyldeblomst iscreme & bagt hvid chokolade

RABARBER
mazarin, havrecrumble & rabarbersorbet

3 SLAGS OSTE
sprødt & sødt

100 ,- per ret

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