

— Menu —

SALT VAFFEL  
trøffelmayo & serranoskinke

REHYDRERET RØDBEDE  
solbær & anis

WONTON  
gris & stegt shiitake

SALTET RØDSPÆTTE  
søl, mandler & grønne jordbær

FARSERET VAGTEL  
majs, kantareller & tyttebær

RØDGRØD  
hvid chokolade & vaniljeis

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

— Snacks —

SALT VAFFEL  
trøffelmayo & serranoskinke

WONTON  
gris & stegt shiitake

1 FRITERET ØSTERS  
kimchi remoulade & shiso

RØGET SLETHVARROGN  
crème fraiche & grillet brød

KYLLINGECHIPS  
fermenteret peber & hvidløgsemulsion

JOMFRUHUMMER RULLE  
skinke & dild

REHYDRERET RØDBEDE  
solbær & anis

50 ,- per snack

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS  
serveres i 3 variationer

SALTET RØDSPÆTTE  
søl, mandler & grønne jordbær

GRILLET BLÆKSPRUTTE  
kål, grønne tomater & brunet smør

CREMET SVAMPESUPPE  
farserede morkler & syltede hvide asparges

TATAR  
granskud, kartoffelchips & sommertrøffel

SVAMPETOAST  
kantareller & hønsecreme  
(foie gras 65,-)

FARSERET VAGTEL  
majs, kantareller & tyttebær

140 ,- per ret

— Dessert —

RØDGRØD  
hvid chokolade & vaniljeis

SYLTEDE KIRSEBÆR  
lakrids, kirsebærsorbet & skovsyre

3 SLAGS OSTE  
sprødt & sødt

110 ,- per ret

---

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

---