

EXEMPELMENU, 18/11

5 SERVERINGER - 275 PR. PERSON

(Bestilles af hele bordet) Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.
Inklusive brød. Ekstra brød 20. Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 20.

- Stracciatella med syltet hokkaido græskar
- Arancini med hokkaido, parmesan, saffran og krabbe mayonnaise
- Kålskud, hjemmelavet surdej miso, kimchi og ristede mandler
- Strandkrabbebisque og dumplings af torsk
- Langtidsbagt, grillet knoldselleri og grøntsags-jus

3 GLAS VIN TIL MENUEN - 275 KR. PR. PERSON

Vi vælger 3 glas vin, som vi synes smager godt og har en god historie.

À LA CARTE

Serveres løbende i køkkenets tempo

SNACKS & FORRETTER

Østers:	Le Gall	3/6/12	110/195/350
	Gillardeau	3/6/12	125/225/415

Hjemmelavet surdejsbrød med olivenolie 30

Ristede kastanjer med smør og salt 55

Ansjoser fra Cantabrien 75

Boquerones fra Cantabrien 75

Arancini med hokkaido, parmesan, saffran og krabbe mayonnaise 95

Charcuterie 115

OST

Stracciatella med syltet hokkaido græskar 90

Tre slags ost serveret med boghvedekiks 95

Mont d'Or, serveret varm med croutoner (20 mins) 225

MINDRE RETTER (VÆLG 2-3 PR. PERSON)

Grillede jordkokker, jordkok crudite og puré på solsikkerer 85

Kålskud, hjemmelavet surdej miso, kimchi og ristede mandler 95

Strandkrabbebisque og dumplings af torsk 125

Oksetatar med miso, kantareller og fermenteret grønt 140

Tærte med kantaraller, sprødt grønkål og comté ost 145

Lamme pot-pie med confiteret hvidløg, crème fraîche og urtesalat 155

SØD

Varm æblekage med hjemmelavet honningis 65

