

MIDDAG (EKSEMPELMENU 04.12)

6 SERVERINGER - 335 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.

- Tatar af gravad og røget laks med fermenterede grøntsager og dildmayo
- Stracciatella med olivenolie og pulver af tørrede rødbeder
- Salat af rødbeder, appelsin, radicchio med kapersblad og pistacienødder
- Kålskud, miso-smørsauce, tørret kimchi og ristede mandler
- Langtids bagt nakkefilet med bagte æbler, sauerkraut og senepssauce
- Svensk krydderkage med pocheret pære, rom og 'fior di latte' mælkeis

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
Ansjoser fra Cantabrien			75
Boquerones fra Cantabrien			75
Charcuterie			115

OST

Stracciatella med olivenolie og pulver af tørrede rødbeder	95
Tre slags ost serveret med boghvedekiks	95
Mont d'Or, serveret varm med croutoner (20 mins)	225

MINDRE RETTER

Janssons fristelse. Kremet kartoffelgratin med svensk kryddersild	75
Arancini med aubergine, spidskommen og peccorino ost	85
Kålskud, brunet smør og miso sauce, kimchi og ristede mandler	95
Grillede og rå jordskokker med puré på solsikkekerner	95
Lamme pot-pie med confit hvidløg, creme fraiche og urtesalat	165
Parmesanknödel med grøntsags-jus og sorte trøfler	165

SØD

Svensk krydderkage med pocheret pære, rom og hjemmelavet mælkeis	70
--	----

