



MENU (EKSEMPEL 17.08.21)

5 RETTER - 295

Rå tomater og grillet zucchini med en creme på dijon og konfiteret citron

Stracciatella med olivenolie og grillede abrikoser

Arancini med kejsershatter, ricotta og citron

Agurker med creme på gedeost, dild, sesam og ingefær

Makrel med rå hestebønner og en sauce på fermenteret rød chili

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

ØSTERS

Pousse en Claire

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

Tiramisú

80

À LA CARTE

Serveres i køkkenets tempo

Surdejsbrød med olivenolie 35

Ansjoser fra Cantabrien 75

Lammeleverparfait med ristet brød 85

Taramasalata lavet på røget torskerogn m. vilde løg 85

Charcuterie med sennep og pickles 115

Tre slags ost serveret med boghvedechips 105

Stracciatella med grillede abrikoser og basilikum 95

Agurker med creme på gedeost, dild, sesam og ingefær 95

Stegte kantaraller med perlebyg, miso af hampefrø og fennikelolie 125

Stegt Sandart med sæsonens grøntsager og koriander/hvidløg smør 155

Langtidsbagt ged med hvide bønner, tomat og persille 155



MENU (SAMPLE 17.08.21)

5 COURSES - 295

Raw tomatoes and grilled zucchini with a dijon and confit lemon cream

Stracciatella with olive oil and grilled apricots

Arancini with king trumpet mushroom, ricotta and lemon

Cucumbers with a goats cheese cream, sesame, dill and ginger

Mackerel with raw favabeans and a sauce made of fermented red chili

(Ordered by the whole table) Please inform the staff about allergies and dietary restrictions. Bread included. Filtered water pr. pers. kr. 20,-

OYSTERS

Pousse en Claire

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

Tiramisú

80

À LA CARTE

Served at the pace of the kitchen

Sourdough bread with olive oil 35

Anchovies from Cantabria 75

Lamb liver parfait with toasted bread 85

Taramasalata made of smoked cod roe w. wild onions 85

Charcuterie with pickles and mustard 115

Cheese platter three kinds served with buckwheat crackers 105

Stracciatella with grilled apricots and basil 95

Cucumbers with a goats cheese cream, sesame, dill and ginger 95

Chantarelles with pearl barley, hemseed miso and fennel oil 125

Panfried zander with seasonal vegetables and cilantro/garlic butter 155

Slowcooked goat with white beans, tomatoes and parsley 155