

AFTENKORT

MENU

4 retter | 425

3 retter | 350

2 retter | 295

Rimmet lyssej med fennikel og ostesauce

•

Stegt andebryst, solbærglacerede beder, sauce bordelaise

▪

Comté med brunet smør og valnødder (tilføj trøffel +45)

▪

Lun æbletærte med vanilje og julekram

Menuen bestilles til hele bordet.

Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.

Filtreret vand 25 pp. Ekstra brødkurv 35

À LA CARTE

Del gerne med hinanden (: Vi anbefaler to til tre retter per person!

MINDRE

Rå lyssej med yuzu og citrusdressing | 145

Økologisk tatar, pebermayonnaise, tomat og pommes allumettes | 115

Kroketter og trøffelcreme | 95

Carpaccio af beder, honningvinaigrette og saltet ost | 85

MELLEM

Vol au vent m. svampefrikassé | 175

Løgtærte m. Comté | 135 (trøffel +45)

Marvpibe, gremolata og grillet brød | 125

Paté de Campagne af gris fra Birthesminde | 115

STØRRE

Helleflynder med braiseret fennikel og hjertemuslinger | 275

Gris fra Birthesminde, rødder, sauce suprême og hasselnøddekna | 245

Saltbagt knoldselleri, misoglace, brødkrumme og osteskum | 195

SIDES

Pommes allumette m. timian | 45 (trøffel +45)

Glacerede beder med sprød kål | 45

Fennikelsalat med sylt og nødder | 40

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie | 35

Allergisk? Vi oplyser om allergener!
