

3 retters menu (APR-MAJ)

Gældende fra d. 15 april - 24 maj

Forret

Prosciutto crudo (Italiensk modnet skinke)

Med urteaioli, rugbrøds crunch, syltede løg & grønt

Sprødstegt tempurarejer

Med chilimayo & urter fra Engesvang

Moderne tunmousse

Med tigerreje, frisk æble, ørredrogn & mikrogrønt

Koldhævede surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus

Serveret med hjemmepisket dansk smør

Hovedret

Langtidstilberedt kalveculotte

Med hvidløg, flagesalt & pebermix

Kyllingeballotine

Med timian & bacon

gastro13s bearnaise flødekartofler

Med løg, porre & springløg

Petitkartofler

Med brunet smør & forårets friskhakkede urter

Årstidens salat

Med udvalg af årstidens råvarer

Rødvinssauce

Tilsmagt med kalvefond & monteret med smør

Dessert

Chokoladefondant (med blødende hjerte)

Lavet med belgisk mørk chokolade

Jordbær- & rabarbersorbet

Passionsfrugts pannacotta

Med hvid chokoladeganache, broken gel & friske bær