

3 retters menu (AUG-SEP)

Gældende fra d. 31 juli - 20 september

Forret

Lynstegt tun

Med æble & løvstikke

Tatar af okse

Med æggeblommecreme, friterede kapers & urter

Teriyaki laks

Med wasabimayo & mikrogrønt fra Engesvang

Koldhævet surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Kalveculotte

Med urtemarinade & hvidløg

Hoisin marineret svinebryst på spyd

Med sesam & springløg

Miniquiche

Med grillet asparges & ostecreme

Pommes anna

Med timian, løg & hvidløg

Årstidens salat

Med årstidens udvalg af råvarer

Cognacsauce

Monteret med smør & tilsmagt med kalvefond

Dessert

Små citrontærter

Med brændt marengs

Vanilje panna cotta

Med rabarber & et strejf af ingefær samt yuzu