

Årstidens menu (AUG-SEP)

Gældende fra d. 1 august – 22 september

Forret

Modnet italiensk skinke

Med semidried tomat, burrata, basilikumsolie & sprødt brød

Hvid sæsonfisk

Med fiskesauce, dild & sprødt crunch

Letrøget tun

Med asiatisk sesammayo & grønt

Focaccia med rosmarin, havsalt, sorte fermenterede hvidløg & olivenolie

Serveret med pisket smør

Hovedret

Sous vide tilberedt kalv

Med timiansalt & røg

Kyllingeballotine

Med estragon & bacon

Havgustærte (minitærte)

Med frisk æble & rosmarin

Pommes anna

Med tomat, brunet smør & timian

Sommersalat

Med udvalg af årstidens råvarer

Rødvinssauce

Tilsmagt med grillede løg & marvsmør

Dessert

Mazarinkage tilsmagt med citron

Hertil lakridssyltede gulerødder, yuzucreme & karamelliseret hvid chokolade

Blondie ("hvid brownie")

Med passionsgel, passionsstøv & frisk passionsfrugt