

Årstidens menu (FEB-MAR-APR)

Gældende fra d. 20 februar – 6 april

Forret

Hvid fisk glaceret i miso & teriyaki

Med sprøde urter & sesam

Skagenssalat

Med hummermayo, dild & puffet boghvede

Grillet okse

Med løgmarmelade & syltede bøgehatte

Koldhævet surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Langtidstilberedt & rosa okse

Med rosmarin & flagesalt

Svinebryst

Med citron & rosmarin

Variation af forårskål

Med nødder & peberrod

Kartoffelkvadrat

Med purløg, timian & saltet smør

Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

Rødvinsauce

Monteret med smør & tilsmagt med kalvefond

Dessert

Gulerodskage

Med havtornsmousse & hvid chokolade

Yuzu creme brulée

Med sukkerristede cashewnødder