

# 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