

Årstidens menu (FEB-MAR)

Gældende fra d. 21 februar – 31 marts

Forret

Sprøde "fyld selv" kræmmerhuse (2 stk. pr pers)

Med moderne rejesalat & stenbidderrogn

Vitello tonnato

Med kaperscreme, urtesalat & sprøde kapers

Lavvarmet fisk

Med cremet jordkok, æble, grøn olie, sprødt brød & grønt

Koldhævet surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Langtidstilberedt & rosa okse

Med rosmarin & flagesalt

Svinemørbrad

Rullet i masser urter & crust

Persilleflan

Med hakket persille, persillerod, hjemmesylt & baconcreme

Kartoffelkvadrat

Med purløg, timian & saltet smør

Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

Rødvinsauce

Monteret med smør & tilsmagt med kalvefond

Dessert

Vesterhavsost & Arla unika ost

Med sveske- & kirsebær kompot & figner. Hertil hjemmebagt knækbrød

Saltet karameltærte

Med mælkechokolade, chokoladeganache, pistacie & grønt