

Årstidens menu (JAN-FEB)

Gældende fra d. 5 jan – 18 feb

Forret

Dildgravad okse

Med fermenteret hvidløgsmayo & bagte tomater

Hvid sæsonfisk

Med blomkålscreme, brunet smør, agurk & rugbrødskrummer

Svampesuppe tilsmagt med portvin

Med trøffelolie, sprødt crunch & grønt

Koldhævet surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Langtidstilberedt & rosa kalv

Med rosmarin & flagesalt

Braiserede svinekæber

Med grøn urteolie & hvidløg

Filopakke

Med porre, bacon, urter & creamcheese

Kartoffelroulade

Med purløg & creme fraiche

Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

Ølglace

Med rosmarin & honning

Dessert

Hvid chokolademousse

Med søde & syrlige kirsebær

Clafoutis

Med pærer & mørk chokolade