

Årstidens menu (JAN-FEB)

Gældende fra d. 8 jan – 9 feb

Forret

Gravad svinemørbrad

Med syltede bøgehatte & sennepsaioli

Plukket varmrøget peberlaks

Med spizy skaldyrssuppe tilsmagt med kokos & urter

Bresaola

Med trøffel & tomat

Koldhævet surdejsbrød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Langtidstilberedt & rosa kalv

Med rosmarin & flagesalt

Kyllingerulle

Med svampesouffle & urter

Vintergrønt

Med brunet smør, soya & ingefær

Confiteret Pommes Fondant

Med hvidløg, purløg & kørvel

Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

Kraftfuld sauce

Tilsmagt med enebær, marvben & oksefond

Dessert

Mocca & karamel pannacotta

Med brombær & karameltuilles med nødder

Moderne banankage

Med mørk chokolade & skovsyre