

3 retters menu (JUN-JULI)

Gældende fra d. 4 juni - 5 juli

Forret

Lynstegt tun

Med sesam, brunet smør & panipuri

Blinis

Med krabbesalat tilsmagt med æble & citrus

Bresaola

Med rygeost, sennepskorn & urter fra Engesvang

Koldhævede surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø Bryghus.

Serveret med pisket smør

Hovedret

Sous vide tilberedt kalv

Med hvidløgsolie & flagesalt

Braiseret svinebryst

Glaseret med sticky herbs

"Voul au vent"

Med cremet asparges & sprød serrano

Nye danske kartofler fra Funder

Knust med saltet smør & friske grønne urter

Årstidens salat

Med udvalg af årstidens råvarer

Kørvelsauce

Tilsmagt med løvstikke & wasabi

Dessert

Passions creme brulee

Med karamelliseret citron

gastro13s jordbærdrøm

Med broken gel på jordbær, vaniljecreme & friske bær fra Funder og Bording