

Årstidens menu (SEP-OKT-NOV)

Gældende fra d. 25 september – 10 november

Forret

Gravad okse

Med syltede sennepskorn, solbær- & peberrodscreme samt friteret salvie

Kyllingeterrine

Med estragonmayo & sprøde rodfrugter

Hvidvinsdampede blåmuslinger

Med skaldyrssuppe & urter

Koldhævede brød

Serveret med pisket smør

Hovedret

Langtidstilberedt okse

Med rosmarin og røgsalt

Braiseret porchetta af svin

Med enebær & timian

Pommes fermière

Med timian & hvidløg

Cremet & saltbagt selleri

Med pistacie & grøn persilleolie

Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

Fyldig svampesauce

Tilsmagt med portvin

Dessert

Hyldebærporcheret pære

Med chokoladeganache & havretuiles

Cheesecake

Med whiskeyglacerede hasselnødder & brombær