

**SOMMER - EFTERÅR -**  
**August - September – Oktober**

**Menu 350,-**

Ballotine af sensommertorsk med aioli og fennikel salat  
Unghanebryst med granoulat af skind og citron,  
kartoffel fondant og kål.  
Klassisk creme brulée med økologisk rørsukker

Eller

Marinerede rejer med gulerods puré med ingefær og sprøde risnudler  
Økologisk laks tilberedt ved 65 grader. Grøn kartoffelpuré og skorzonerrødder.  
Blommer i madeira med nougat is og kaffe essens

**Menu 445,-**

Røget laks med agurk og avokado parfumeret med lime og ingefær  
Oksefilet med hestebønner, perleløg og  
friske urter. Sky tilsmagt med vadouvan.  
Æblekage anno 2010. Sprødt, blødt, dejligt

Eller

Røget laks med avokado og creme fraiche  
Grillet svinemørbrad med flæskesvær,  
kartoffel mash og små porrer i speck.  
Chokolade panna cotta med brombær

**Menu 500,-**

Grillet tun med syltet tomat, bønner og oliven.  
Skagenskinke med kompot af græskar og mandler. Hertil hjertesalat.  
Oksemørbrad med kantareller, sauce på soltørrede,  
kirsebær og sprød kartoffel  
Pære terrin med solbær og nødder musli. Sorbet på valnød olie.

**Ekstra tilbud til alle menuer 75,-**

Udvalg af danske og udenlandske oste med tilbehør

Min 15 personer

**Kokke og tjenere a 375,- pr**