

AFTENMENU

VORES MENU

BESTILLES AF MIN. 2. PERS. (PRIS PR. PERS.)

Snacks

Saltede kammuslinger med agurk, dild og ceviche

Minismørrebrød (kun på 5 retters)

Tatar af okseinderlår med blåbær, hibiscus, løvstikke og rugkrummer

Kåldolmer med lam, timian og bagte grøntsager

Hindbær, fersken og ristede hasselnødder

4 retter **390,-**

matchende drikkevarer **290,-**

5 retter **440,-**

matchende drikkevarer **340,-**

SMØRREBRØD

—

Tomater med ristet hvidløg
og hasselnødder

110,-

Koldrøget Islandsk laks med æg
og mayo på hampefrø

140,-

Håndpillede rejer på brioche
med tomat og skovsyre

150,-

Hønsesalat med græskar, syltede
bøgehatte og sprød kylling

120,-

SNACKS

—

30,-

Østers (pris pr. stk.)

Chips og røget mayo

Fiskefrikadeller med tang
og agurk

FORRETTER

—

Porre med brunet smør, hyldeblomstkapers
og kyllingeskind

90,-

Saltede kammuslinger med agurk, dild
og citron

120,-

Tatar af okseinderlår med blåbær, hibiscus,
løvstikke og rugkrummer

95,-

AFTENMENU

DET ER VIGTIGT FOR OS AT...

Vores brød består af friskkværnet rug, ølandshvede og vårhvede fra Herslev
- malet på egen stenkværn

Silden er gammeldags modnet i 6-12 måneder og fra nordatlantisk sildestamme

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ

Kødet er fra vores gode venner på Grambogård

Vi i takt med sæsonen selv fouragerer urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter

HOVEDRETTER

—

Stegt sandart med risotto af midsommerrug,
søsalat og jordskokker
215,-

Gris med kirsebær, croquette, hjertesalat
og flæskesvær
190,-

Kåldolmer med lam, timian
og bagte grøntsager
210,-

OST

—

Udvalg af nordiske oste med tilbehør
40,- pr. styk.

DESSERT

—

Hindbær, fersken og ristede hasselnødder
90,-

Lagkage med kirsebær og hvid chokolade
90,-

Udvalg af vores is og sorbet
25,- pr. kugle

1921 petit fours
45,-