

AFTENMENU

VI ANBEFALER AT STARTE MED EN COCKTAIL OG SNACKS

COCKTAILS

Aamanns Spritz	Snaps, sirup, mousserende vin, danskvand	110
Aamanns Kir Royale	Sirup, mousserende vin	110
White Moldavian	Snaps, kaffelikør, mælk	90
Enebærnsnaps & Tonic	Eller klassisk GT	90
Stormy 1921	Snaps, Ginger beer, lime	90
Flyversjus	Snaps, citronvand	90

SNACKS

Dagens snack	30
Chips og mayonnaise	30
Østers 'au natural' eller med skalotteløg og vinaigrette	30 pr. stk.
Røget og lufttørret charcuteri fra Marsvinsholms Slot	85

VORES MENU

BEDES BESTILLES AF ALLE I SELSKABET

Snack

Rimmet makrel med radiser, agurk, peberrod, dild og rugchips

Tatar af okseinderlår med røget rødbede, æggeblomme, løvstikkemayonnaise og chips

Grillede asparges med pocheret æg, kørvel hollandaise og ost
(serveres kun ved valg af 5 retters menu)

BBQ ribs af frilandsgris, nye forårsløg og rucola sauce

Jordbær med hyldeblomst, verbena koldskål, mandler og vaniljeis

4 retter til 390

+ 4 glas vin 345

5 retter til 440

+ 5 glas vin 395

(Priser pr. person)

DEN KOMPLETTE OPLEVELSE

Hjemmelavet cocktail
Vores 5 retters menu
Afstemt vinmenu
Vand ad libitum
Kaffe eller te
Petit fours

950 pr. person

(Minimum 2 personer)

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

AFTENMENU

VI ANBEFALER TRE TIL FEM A LA CARTE VALG PR. PERSON

RETTER

—

Agurk med nye kartofler, egebladsalat, ærte, urtemayonnaise og bladselleri

85

Rimmet makrel med radiser, agurk, peberrod, dild og rugchips

105

Tatar af okseinderlår med røget rødbede, æggeblomme, løvstikkemayonnaise og chips

95

Grillede asparges med pocheret æg, kørvelhollandaise og ost

115

Ravioli med brændenælde, Krystal Karl ost, asparges og sommertrøffel

135

Rødtunge med spinat, hvidløg, glaskål og røget muslingesauce

145

Farseret vagtel med sommergrønt, svampe og sauce Jus

145

Brændende kærlighed med kartoffelkompot, granskud, stikkelsbær, løg og bacon

115

BBQ ribs af frilandsgris, nye forårsløg og rucola sauce

135

SMØRREBRØD

—

Nye kartofler med røg, syltede løg, chips og urter

75

Koldrøget islandsk laks med forårssalat, ramsløg-mayonnaise, mandler og rugkrummer

115

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer, syltede tomater og mayonnaise

130

Hønsesalat med friskost, ærter, asparges og bacon

105

OST

—

Udvalg af 3 nordiske oste serveret med rugbrød med tørret frugt og marmelade

95

DESSERT

—

Jordbær med hyldeblomst, verbena koldskål, mandler og vaniljeis

90

Karamelmousse med rabarber sorbet, hasselnødder og lakrids

90

Hjemmelavet is og sorbet
Spørg til dagens udvalg

30 pr. kugle

1921 petit fours

45

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 den nordatlantiske sildestamme.

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ.

Kyllingen er fra Gråsten og kødet fra vores gode venner på Grambogård.

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