

AFTENMENU

kroklassikere

SMØRREBRØDSMENU

Køkkenet vælger tre stykker smørrebrød
285

START MED EN COCKTAIL

Flyversjus
økologisk citronvand og citronsnaps
75

Stormy
lemonade, snaps og ginger beer
85

Gin & Tonic
Hendrick's gin, tonicvand og agurk
90

CHEF'S MENU

Skal bestilles til hele bordet

Seks deleretter udvalgt af køkkenet
285

VINMENU

Tre glas
225

SNAPSESMAGNING

Smag fire af vores hjemmelavede snaps
145

Tilføj
ribbenstegssandwich
55 (pr. person)

A LA CARTE

Vi anbefaler tre retter pr. person

SVAMPETOAST

ristet landbrød med svampe á la creme
105

BLOMKÅLSGRATIN

trøffel, brød og modnet ost
115

RØDBEDETATAR

emulsion af brunet smør, rå æble
og peberrod
115

*STEGT RØDSPÆTTE

stegt salat, chips, brændt citron
og tatarsauce
120

*TARTELET

kylling, rodfrugter og sauce velouté
i sprød skal
115

KREBINETTER

stuvet kål og flødesauce
120

RIBBENSTEGSSANDWICH

rødkål, rå æble og svær
115

*GAMMELDAGS OKSESTEG

glasserede løg, tyttebær
og puré af knoldselleri
120

RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

løvstikkeemulsion, cornichoner
radisse-crudité og sprøde kartofler
125

*HØNSESALAT

syltet knoldselleri, rå æble, salat, karse
og sprødt kyllingeskind
120

*Børnenes
favoritter

Lad os vide, hvis du har allergi eller
særlige kostbehov, vi skal tage hensyn til.

TO DANSKE OSTE

smørstegt rugbrød
og bærflæsk
85

ØLLEBRØD

Bærskum og
mælkeis
95

MAZARIN CAKE

is med chocolate og tonkabønne
og kold æblesuppe
95