

AFTENMENU

kroklassikere - deleretter

SMØRREBRØDSMENU

Tre stykker smørrebrød

285 per person

START MED EN COCKTAIL

Flyversjus

citronvand og citronsnaps

75

Stormy

lemonade, snaps og ginger beer

85

Gin & Tonic

Hendrick's gin, tonic og agurk

90

CHEF'S MENU

Minimum 2 personer

Skal bestilles af alle ved bordet

Et udpluk af seks retter fra kortet.
Maden serveres til deling af alle ved bordet.

335 per person

VINMENU

Tre glas

225

DELERETTER

Maden serveres til deling af alle ved bordet. Vi anbefaler 3 retter per person.

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE

tatarsauce, sprøde kartofler og urter

115

TORSK OG STENBIDERROGN

kartofler, ansjos, cikorieskud og sprødt brød

125

BLOMKÅLSGRATIN

modnet ost og trøffel

115

RØDBEDETATAR

rå æble, peberrod og emulsion af brunet smør

105

TARTELETTER

sprængt and, sauce blanquette og forårsgrønt

115

FRIKADELLER

stegt savoykål og cremet sauce med bacon

120

RIBBENSTEGSSANDWICH

rødkål, æbler, sennepsmayo,
rabarberkompot og sprøde svær

115

GAMMELDAGS OKSESTEG

gulerødder, stikkelsbær og pure af knoldselleri

120

RØRT TATAR AF OKSE

estragonmayo, syltede agurker,
hasselnødder og estragonpulver

135

HØNSESALAT

syltet knoldselleri, bladselleri og karse

120

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

TO DANSKE OSTE

med syltetøj og
smørstegt rugbrød

95

ØLLEBRØD

bærskum og
mælkeis

95

KARAMELRAND

pæresorbet, cookies
og estragon

95