

AFTENMENU

kroklæssikere

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.
Serveres til deling af alle ved bordet.

355 per person

VINMENU

Tre glas

255

DELERETTER

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

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE

tatarsauce, sprøde kartofler og urter

120

TORSKESALAT

stegte kapers, ærter, kartofler og sauce verte

125

BLOMKÅLSGRATIN

modnet ost og høvlet trøffel

120

DANSKE ASPARGES

hollandaise, ramsløgspulver, brødkrummer og urter

120

SOMMERSALAT

flødedressing, sæsonens grønt, blomster og urter

75

TARTELETTER

sprængt and, sauce blanquette og sommergrønt

120

HJEMMELAVEDE PØLSER AF GRIS

lun kartoffelsalat og hjemmelavet dypelse

125

RIBBENSTEGSSANDWICH

rødkål, æbler, sennepsmayo,
rabarberkompot og sprøde svær

120

BIKSEMAD

syltede rødbeder, bearnaisecreme
og spejlæg af vagtelæg

125

RØRT TATAR AF OKSE

rygeostemulsion, syltede radiser og rugchips

135

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

TO DANSKE OSTE

med syltetøj og
smørstegt rugbrød

95

RABARBERFROMAGE

kærnemælksis,
rabarberkompot og cookies

95

KARAMELRAND

pæresorbet, cookies
og estragon

95