

AFTENMENU

kroklassikere

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

SMØRREBRØDSMENU

Tre stykker smørrebrød
285 per person

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

SOMMERALAT

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

syltetøj og
smørstegt rugbrød
95

JORDBÆR MED FLØDE

jordbærparfait, marengs
og flødeskum
95

RABARBERFROMAGE

kærnemælksis,
rabarberkompot og cookies
95