MENU

SNACKS

Hjemmebagt manitoba brød og pisket smør
35 DKK

Røgede mandler
39 DKK

Chips og hjemmelavet holiday dip
39 DKK

Tyrkisk pickles
39 DKK

Marinerede oliven
45 DKK

U G E N S R E T T E R

Vildtragout
med orecchiette og Briscola al raboso
149 DKK

Dagens fisk en papillote
med fennikel, selleri og muslingesauce
149 DKK

Babykål
fra Kiselgaarden med ristet boghvede og creme af tofu og brunet smør
139 DKK

S M Å R E T T E R

Pommes frittes
med urtemayo
69 DKK

Hummus
på danske ingridærter med grøn anis og ristet brød
59 DKK

Sardiner
i citronolivenolie med grillet brød og citronmayo
205 DKK

Glasserede beder
med friskost, fennikel og valnødder
89 DKK

Grønne salater
Fra Søtoftes med friske urter og saltet i stikkelsbær
79 DKK

Kyllingeleverparfait
med grillet brød og abrikos
89 DKK

OST OG DESSERT

Dansk ost
med sprødt og sødt
89 DKK

Lune bagte stenfrugter
med vanilje og lavendelis
85 DKK

Chokoladecrémeux
med solbær og figenbladsolie
85 DKK

D A G E N S M E N U

Dagens menu

5 serveringer og dessert bestemt af køkkenet. Bestilles af hele bordet og serveres som deleretter - kan også laves vegetarisk

369 DKK / pr. person