

---

# MENU

---

A F T E N M E N U

17:00 - 21:00

## 3 Retters Menu

### **Rejecocktail**

Søkogte roserejer, hjertesalat, cherrytomater, agurk, avocado & 1000 øer-dressing

### **Kalv**

Langtidsstegt kalveculotte m. rodfrugtpuré, sæsonens garniture & rødvinsglace

### **Cheesecake**

kiksebund m. solbærcheesecake, frysetørrede solbær & bagt hvid chokolade

*325 DKK pr. gæst*

---

# V I N M E N U

**NV Spumante, Rocca Dei Forti**  
Veneto, Italien

**2022 Chardonnay-Colombard, Bellevaux**  
Pays d'Oc, Frankrig

**2021 Pinot Noir, Bellevaux**  
Pays d'Oc, Frankrig

**2020 Haus Klosterberg Fruchtsüss,  
Markus Molitor**  
Mosel, Tyskland

*200 DKK pr. gæst*

# F O R R E T

## **Asparges**

dampet asparges m. sauce mousseline,  
hasselnødder & tallerkensmækker

*95 DKK*

## **Laks**

lakserillette, saltet agurk, dildolie,  
boghvedekerner & ærteskud

*115 DKK*

## **Rejecocktail**

Søkogte roserejer, hjertesalat, cherrytomater,  
agurk, avocado & 1000 øer-dressing

*125 DKK*

## **Tatar**

Rørt tatar af okseinderlår serveres med  
trøffelcreme, syltede bøgehatte &  
æggeblomme

*125 DKK*

---

# H O V E D R E T

## **Tatar**

Rørt tatar af okseinderlår serveres med  
trøffelcreme, syltede bøgehatte,  
æggeblomme, pommes frites & salat  
*195 DKK*

## **Hakkebøf**

med bløde løg, brun sovs, sylt & kartofler  
*185 DKK*

## **Pighvar**

Indbagt pighvar serveres med bisque,  
timiancreme, savoykål, dildolie &  
boghvedekerner  
*225 DKK*

---

## **Kalv**

Langtidsstegt kalveculotte m.  
rodfrugtpuré, sæsonens garniture &  
rødvinsglace  
*195 DKK*

## **Pariserbøf**

Pariserbøf med kapers, pickles, rødløg,  
rødbeder, friskrevet peberrod &  
æggeblomme  
*185 DKK*

## **Risotto**

morkelrisotto m. aspargescrudite, ærter  
& ramsløgspesto  
*185 DKK*

## **Cæsar Salat**

Klassisk cæsar salat med hjertesalat,  
stegt unghanebryst, urtecruotoner,  
parmesan & cæsar dressing  
*185 DKK*

---

# D E S S E R T

## **Baked Alaska**

chokoladebund m. saltkaramel is, flamberet  
marengs & nøddekrokant

*115 DKK*

## **Chokolade**

Gateau Marcel, vaniljeis, nøddekrokant &  
mynte

*115 DKK*

## **Ost**

3 udvalgte oste, rugkiks, syltede valnødder,  
figner & solbærkompot

*115 DKK*

## **Cheesecake**

Kiksebund m. solbærcheesecake, frysetørrede  
solbær & bagt hvid chokolade

*95 DKK*