



# Menukort

## En god start

3 små snacks fra køkkenet med tilhørende bobler

**Kr. 125.-**

---

## Forretter

- De danske kål med persillesauce og urt fra haven
  - Kammusling på træstamme med perleløg
- 

## Hovedretter

- Havets havkat med jordskokker, majs og fumé
  - Rullet gris med selleri og skovens kantareller
- 

## Oste

- Oste fra de danske mejerier med knæk og sylt
- 

## Desserter

- Græskarkage med gulerod og havtorn
- Panna Cotta med kaffe, hvid chokolade og mørke bær

## Sæsonmenu

2 retter **Kr. 295.-**

3 retter **Kr. 395.-**

4 retter **Kr. 455.-**

5 retter **Kr. 495.-**

6 retter **Kr. 595.-**

*(Kun ved 6 retter, serveres to hovedretter)*

---

## Vinmenu

2 retter **Kr. 225.-**

3 retter **Kr. 325.-**

4 retter **Kr. 425.-**

5 retter **Kr. 495.-**

6 retter **Kr. 595.-**

---

## Si'g' natur Bøffen

Sinatur bøffen med årstidens garniture og lange fritter.

Hertil serveres Sauce Bordelaise.

**Kr. 325.- (inkl. klimatillæg)**

**Tilkøb af ekstra ret kr. 105.-**

