

# Menu

## Udforskende

Vi dømmer ikke råvarerne ud fra deres udseende og bruger i stedet kreativiteten til at trylle med.  
Begynd aftenen med tre små snacks.

**3 små snacks kr. 145,-**

## Nysgerrig

Oplev sæsonens lokale råvarer i vores menuer, som følger årets gang. Naturen er fascinerende, så lad dig inspirere af dens skattekammer, Du vil blive overrasket over vores unikke fund og vores kokkes kreativitet. Giv dine sanser frit spil og udforsk køkkenets verden. En aften med velfærd, økologi, klima og nærvær – skabt med udsigt til sundets brus.

## Forret

Grønne asparges – ramsløgspesto – røget kefir

## Mellemret

Danske kartofler – sprødt skind – riesling sauce

## Mellemret

Jomfruhummer – sommerkål – intens gulerodssauce

## Hovedret

Helleflynder – ørredrogn – luftig asparges

## Ost

Focaccia – tomatmarmelade – guldklippe

## Dessert

Rabarbersorbet – creme fraiche 48% - sablé

3 retter kr. 495,- 4 retter kr. 605,- 5 retter kr. 715,- 6 retter kr. 825,-

Ønskes 5 eller 6-retters menu, skal dette bestilles inden kl. 20.30

---

## Bobler

1 glas kr. 85,-

## Vinmenu

3 glas kr. 375,- 4 glas kr. 475,- 5 glas kr. 575,- 6 glas kr. 675

## Saftmenu

3 glas kr. 245,- 4 glas kr. 315,- 5 glas kr. 395,- 6 glas kr. 475



Teglgårdsvej 73, 5500

sixtus@sinatur.dk

Tlf.: 64411999

