

Menu uge 15



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Dansk blæksprutte med fiskefumet, fennikel og porrer

Terrine af fynsk fasan med nye løg, kål, pommes kroket og trøffelsauce

Valrhona chokolade, cremeux, luftig mousse, sprød kiks, hasselnød og is

Onsdag

Carpaccio af fynsk dådyr med pebermayo, ristede mandler, glaskål og krydderurter

Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, spidskål, persille og stegte kartofler

Rabarber "trifli" makroner med Marsala, rabarberkompot, vaniljecreme og sorbet

Torsdag

Nye fynske agurker med ærtemayo, stegt rugbrød, radiser og rå ærter

Sprængt øko gris med ramsløg, nye gulerodder, spæde løg, kartoffelkompot, sauce med peberrod

Valrhona chokolade, cremeux, luftig mousse, sprød kiks, hasselnød og is

Fredag Weekend "Vibes"

Køkkenets snacks 125,-

4 retters menu 499,-

6 retters menu 699,-

Lørdag Weekend "Vibes"

Køkkenets snacks 125,-

4 retters menu 499,-

6 retters menu 699,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr.	350,- pr. person
3 retter	kr.	485,- pr. person
4 retter	kr.	605,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

Saltbagt fynsk knoldselleri,
tørret dådyrhjerte, sprød
selleri og sauce med Karl
Johan svampe

Oste:

4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesyldt og bagerens
knækbrød. (ekstra stykke ost
25 kr.)