

Menu sommer 2026

Udforskende

Vi dømmer ikke råvarerne ud fra deres udseende og bruger i stedet kreativiteten til at trylle med.

Begynd aftenen med tre små snacks

Vaffel - pisket creme fraiche – ørredrogn
Surdejsbrød - sort hvidløgsmayo – Coppa skinke
Vandbakkelse – løgkompot – havgusost

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

Rimmet kulmule – tørret tomat - hyldeblomst mayo -sprødt rugbrød

Hovedret

Farseret kylling overlår – glaserede gulerødder – grillede løg – luftig ramsløg

Ost

4 danske oste – kompot - knækbrød

Dessert

Marinerede jordbær – hvid te ganache – saltet crumble – jordbær sorbet

2 retter kr. 365,- 3 retter kr. 495,- 4 retter kr. 605,-

Bobler

1 glas kr. 85,-

Vinmenu

2 glas kr. 275,- 3 glas kr. 375,- 4 glas kr. 475,-



Teglgårdsvej 73, 5500
sixtus@sinatur.dk
Tlf.: 64411999

