

DAGENS FROKOST MENU

2 retter 250
3 retter 350
4 retter 450

VINMENU

2 vine 250
3 vine 350
4 vine 450

FROKOST KORT

Gammeldags modnet sild med kartoffel, kapers og Creme Fraiche	95
Stegt Marineret sild med syltet løg, sennep og brøndkarse	105
Stegt torskerogn med æble, Mayonnaise og salater	135
Hjemmerøget laks med grillet porre, rygeost og mandler	145
Tatar med selleri, peberrod og karse	135
Temperet torsk med persille, hvidløg og torske bisque	165
Slethvar stegt på brød med grøntsagsfrikassé	175
Stegt kalvelever med løg, portvinssky og persille	145
Tarteletter med confiteret kylling og trøffel	175
Salat med det bedste fra anden og vagtel	170
Bryst af frilandsgris med biodynamisk kål, drueagurker og sky sauce	175
Udvalg af franske landoste med ristet rugbrød og syltede sager	160
Blodappelsin, yoghurt, hvid chokolade og marengs	110

Chef de Cuisine Jeppe Foldager

1 ret starter appetitten
2 retter gør dig glad
3 retter gør dig mæt og gladere
4 retter fordi du ikke kan lade være