

DAGENS FROKOST MENU

2 retter 275

3 retter 375

4 retter 475

Chef de Cuisine Jeppe Foldager



VINMENU

2 vine 275

3 vine 375

4 vine 475

FROKOST

Kryddersild med kartofler, kapers og creme fraiche	105
Gillardeau østers med citron og vinaigrette	130
Røget makrel med citron, creme fraiche og kartoffel	135
Røget laks med bladselleri, valnød og rygeost	145
Dansk Hummer med citron mayonaise, krydderurter og mandler	265
Helstegt rødspætte med kartofler, kapers og brunet smør	225
Skaldyrs bisque med efterårs grønt og syltet ramsløg	175
Tilkøb af hummer	100
Tatar af okse med syltet løg, karl johan mayonaise og sprødt rugbrød	145
Vilde svampe på sprød brioche og vesterhavs ost	195
Stegt foie gras med solbær, og lang pebersauce	195
Stegt vagtel med knoldselleri, sort hvidløg og vagtel sky	235
Iberico gris med bønner, efterårskål og sky	245
Udvalg af ost med rugbrød og syltede sager	160
Æble, sprød havre og hasselnøddeis	105
Fragilite med creme fraiche og brombær	115