

DAGENS FROKOST MENU

2 retter 250

3 retter 350

4 retter 450

Chef de Cuisine Jeppe Foldager



VINMENU

2 vine 250

3 vine 350

4 vine 450

FROKOST

Kryddersild med nye kartofler, kapers og creme fraiche	105,-
Gillardeau østers med citron og vinaigrette	130,-
Fjordrejer med brioche vaffel, urter og citron mayonnaise	265,-
Nye kartofler med røget makrel, karse og pisket creme fraiche	135,-
Røget færøsk laks med spinat, mandler og syrnede fløde	145,-
Pighvar fumé med lameller af pighvar, syltet grønt og purløgs olie	185,-
Tatar af okse med syltet grøn tomat, estragon og sprødt rugbrød	135,-
Helstegt rødspætte med nye kartofler, kapers og brunet smør	225,-
Stegt foie gras med kirsebær, tørret andebryst og lang pebersauce	185,-
Stegt vagtel med grillet salater, ærte creme og sky med syltede hyldebær	235,-
Kalvekrebnet med morkler, grillet porre og sky sauce	225,-
Tournedos af Jersey okse med løg, røget marv og sky sauce	285,-
Udvalg af ost med rugbrød og syltede sager	160,-
Rødgrød med is af hyldeblomst og fløde	105,-
Ferskner & hindbær med mandler og sauce Sabayonne	105,-