

JULENS FROKOST MENU

Gammeldags modnet sild med syltet blomme, smilende æg og senneps mayonnaise

Tartelet med confiteret and, hjerter, persille sauce og trøffel

Glaseret velfærdsgris med grønkål, syltet senneps frø og sky

Ris a la mande med ristet mandler og kirsebær sauce

2 retter 275

3 retter 375

4 retter 475

Tilkøb af ost 125

VINMENU

2 vine 275

3 vine 375

4 vine 475

FROKOST

Gammeldags modnet sild med syltet blomme, smilende æg og senneps mayonnaise	115
Kryddersild med kartoffel, creme fraiche og kapers	105
Østers naturel med grillet citron og vinaigrette	130
Gravad laks med varme krydderier med grov sennep og æble	145
Håndpillet rejer med mayonnaise, krydderurter og ristet brioche	165
Pighvar fumé med jordskokker, ramsløg og purløg	175
Helstegt rødspætte med kartoffelkompot og brunet smør	225
Tatar af okse med syltet løg, karl johan mayonnaise og sprødt rugbrød	135
Tartelet med confiteret and, hjerter, persille sauce og trøffel	145
Stegt foie gras med solbær, og lang pebersauce	195
Glaseret velfærdsgris med grønkål, syltet senneps frø, og sky	165
Stegt andebryst med gule beder, nødder og orange sauce	185
3 oste med rugbrød og syltede sager	135
Æble tarte tatin med kardemomme is	115
Ris a la mande med ristet mandler og kirsebær sauce	95