

ÅRSTIDSMENU

ÅRSTIDSMENU APRIL, MAJ, JUNI 2019

FORRETTER:

GRAVET KALV

med brændt agurk, trøffelmayo & sprød parmesan

STENBIDERROGN

med creme fraiche 48%, citron, kartoffel blinis & urter

STEGT JOMFRUHUMMER

med hvide asparges, tørret æggeblomme, dildpuré & olie af fermenteret hvidløg

MELLEMRÉT:

VARIATION AF TOMAT med burrata & luftigt skum

HOVEDRETTER:

STEGT LAMMEFILET

med sprøde rødder, timians sauce & friske ærter

SKIND STEGT SANDART

med spinat risotto tilsmagt høost & babykarotter

GRILLET OKSE

med stegt kammusling, hummer glace, brændt selleri & sprød kartoffel

DESSERTER:

RABARBERTÆRTE med italiensk marengs, brændt hvid chokolade & mælke crèmeux

HVID CHOKOLADEMOUSSE med hyldeblomst, på pistacekage & syltet ananas

INDBAGT IS med vanilje parfait, hindbær & passionsfrugt consommé

UDVALG AF DANSKE OSTE med knækbrød & sylt