



AFTENMENU

3-RETTERS SÆSONMENU KR. 395,-

Strandkrabbe bisque med glaskålsravioli, røg, jord og snobrød
Skagen-fisk stegt på brød med sommerkål og ramsløgssauce
Jordbær med koldskålsfromage, kys, rabarber og hybenrose
(TILKØB VINMENU KR. 285,-)

5-RETTERS SÆSONMENU KR. 595,-

Strandkrabbe bisque med glaskålsravioli, røg, jord og snobrød
Ærter, vilde urter og lun gran-mayonnaise
Skagen-fisk stegt på brød med sommerkål og ramsløgssauce
Urtefarseret kyllingebryst med gulerod, blegselleri,
agurk, nødder og sauce suprême
Jordbær med koldskålsfromage, kys, rabarber og hybenrose
(TILKØB VINMENU KR. 425,-)

HELAFTENSMENU KR. 1295,-

Snacks og mousserende vin
5 glas vinmenu
Strandkrabbe bisque med glaskålsravioli, røg, jord og snobrød
Ærter, vilde urter og lun gran-mayonnaise
Skagen-fisk stegt på brød med sommerkål og ramsløgssauce
Urtefarseret kyllingebryst med gulerod, blegselleri,
agurk, nødder og sauce suprême
Jordbær med koldskålsfromage, kys, rabarber og hybenrose
Kaffe/the og petit four



VINMENU

VINMENU 3 GLAS KR. 285,-

2022 Muscadet, J.G. Lieubeau, Loire, Frankrig

2022 Chardonnay, Gant & Co., Margaret River, Australien

Brachetto d'Aqui, Piemonte, Italien

VINMENU 5 GLAS KR. 425,-

2022 Muscadet, J.G. Lieubeau, Loire, Frankrig

2023 Arneis, Vino Arte Bellezza, Piemonte, Italien

2022 Chardonnay, Gant & Co., Margaret River, Australien

2022 Coteaux Boirguignons Pinot Noir, Sandrine Deletang,
Bourgogne, Frankrig

Brachetto d'Aqui, Piemonte, Italien