

## MENUER

### Forretter

1. Østers - Skovsyre - rødvinseudikke - skalotteløg - agurk
2. Confiterede vagtellår - vagtelæg - årstidsmayo, vilde salater
3. Cheviche af torsk - husets rugknas - kompot af æbler og jordkok - strandurter
4. Sellericarpaccio - sprød boghvede - vandkarse - friskrevet trøffel

### Hovedretter

1. Okse af dansk kvæg - variation af gulerod - kartoffel fondant - rødvingastrisque - vandkarse
2. Kalv - timian - selleri - gulerod - kartoffel - rødvingastrisque -
3. Lam - jordkok - perlebyg - skysauce - sylt
4. Nordisk risotto af byg og rug - svampe - fermenterede urter - sprøde kerner

### Desserter

1. Havtorntrifli
2. "Blondie" - lakrids - havtorn - marinerede rabarber i muscovadosukker - skovmærke
3. Rabarbercrumble -
4. Comté - syltede pærer - husets knækbrød

Åbningstider: Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 – 13.30, søndagsfrokost: 12.00-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)