

SOCIAL DINNING

Gratinerede østers – skovsyre - dildolie - agurk

Hummus - strandbede – vild løg - courgetter

Vagtelæg - confiterede vagtellår - årstidens pure - vandkarse

Grillet spidskål - beurre blanc - ramsløgscapers - vilde urter

Cheviche af torsk – rugknas - kokleare

Carpaccio af kronhjort - syltede kantareller

Nordisk risotto - byg – rug - svampe - fermenterede urter - sprøde kerner

Dansk okse - variation af gulerødder – rødvinssauce - citrontimian

Arla Unika oste - knækbrød - syltede pære

Havtorntrifli – marinerede æbler - skovmærke

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)