

Mindre retter

Vi anbefaler 2-3 retter per person.

Sprøde torske kraveben / 91 kr.
Sur-sød sovs & lime

Nudler af knoldselleri / 98 kr.
Krydret lam & svin, fermenteret chili
friterede skalotteløg

Nudler af knoldselleri vegetarisk / 91 kr.
Krydrede østershatte & kombu broth

Saltbagte rødbeder / 88 kr.
Miso- & valnøddedressing & syltet tang

Oksetatar / 125 kr.
Mayo på fermenterede sorte bønner, syltede
kinaradiser, puffed ris & wasabiskud

Kyllingelever parfait / 92 kr.
Sveske- & portvins gelé. Serveres med toast-
brød

Større retter

Kokken bestemmer / 320 kr. pr. pers.
Et solidt måltid til deling blandt
alle ved bordet. Lidt af det hele & I
slipper for at tage stilling.

Vildand / 198 kr. (kan indeholde hagl)
Andebryst, confiteret andelår, stegt græskar &
kastanjepuré

Pocheret hvidfisk / 191 kr.
Krabbesauce, krydret blomkål & semi dried
tomater

Røget knoldselleribøf / 158 kr.
Sur-sød glaze, østershatte & vintergrønt

Surdejsbrød & pisket smør / 25 kr.

Surdejsbrød & luksus oliven olie / 52 kr.

Dessert

Lava chokoladekage / 74 kr.
Med skyrmousse & danske bær

Citrontærte / 68 kr.
Med mascarpone & brændt citronpulver