

Mindre retter

Vi anbefaler 2-3 retter per person.

Friterede fjordrejer / 66 kr.
citronpulver & hvidløgsmayo

Jomfruhummer / 108 kr.
urtesmør & brødkrummer

Sæsonens bedste grøntsager / 68 kr.
kan variere på dagen - spørg din tjener

Courgette ruller / 76 kr.
friskost fra Søtoftegård, chili honning & urtesalat

Gårdsalat / 61 kr.
citron birkes dressing, friske grøntsager fra Søtoftegaard

Laksetatar / 113 kr.
avocado, tørret æggeblomme, citron, purløg, rugbrødsiks

Friskbagt fladbrød / 63 kr.
røget benmarv, pickles & herbs

Større retter

Kokken bestemmer / 298 kr. pr. pers.
Et solidt måltal til deling blandt alle ved bordet.
Lidt af det hele & I slipper for at tage stilling.

Onglet / 187 kr.
rød pepper cream, brændte løg & nye kartofler

Grillet Hvidfisk / 185 kr.
muslingesauce, sommergrønt & nye kartofler

Sydende svampe plate / 151 kr.
gedeost, fermenteret chili, pickles & funga farm svampe, serveres med fladbrød

Surdejsbrød & pisket smør / 25 kr.

Surdejsbrød & luksus oliven olie/ 52 kr.

Dessert

3 danske oste / 76 kr.
med boozy korender & sprødt

Lava chokoladekage / 74 kr.
med skymousse & danske bær

Strawberry shortcake / 68 kr.
med macererede jordbær & hyldeblomst