

## AFTEN

### Mindre retter

Vi anbefaler 2-3 per person.

Cinta Senese Lardo / 96 kr.  
Rosmarinolie, nye løg syltet i hyldeblomst & toast

Majs / 72 kr.  
Vesterhavssost, røget chipotle & lime

Sommergrønt fra danske smågårde / 98 kr.  
Creme på valnød & ansjos

Cæsarsalat / 88 kr.  
Ansjoscreme, croutoner & bottarga

Nøje udvalgte tomater / 89 kr.  
Søtofte friskost & vinterkarse

Unge beder / 87 kr.  
bedehummus, pikante hasselnødder & urter

Hvid fisk crudo / 94 kr.  
Fermenteret grøn tomatsalsa, lime & koriander

Fladbrød / 52 kr.  
Frisk gedeost & fermenteret chili

### Større retter

Kokken bestemmer / 285 kr. pr. pers.  
Et solidt måltid til deling blandt alle ved bordet. Lidt af det hele & I slipper for at tage stilling.

Köfte af Birthesminde økogris / 186 kr.  
Quinoapilaf, creme på rød peber og valnød.  
Serveres med friskbagt fladbrød.

Dagens fisk / 190 kr.  
Rodfrugter, beurre blanc & sauteret sommergrønt

Funga Farm Pindsvinepigsvamp / 172 kr.  
Cremet polenta, majssalsa & langtidsbagte tomater

Surdejsbrød & smør / 25 kr.

### Dessert

3 danske oste / 76 kr.  
Knækbrød & tilbehør

Lava chokoladekage / 72 kr.  
Med skyr mousse & danske jordbær

Danske kirsebær / 47 kr.  
Mascarpone & romsirup