

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

ØSTERS 'FINE DE CLAIRE' 3 STK / 6 STK ... 85/160

Vinaigrette på agurk, rødløg & peberrod

SELLERISUPPE ... 125

Trøffel - croutoner - purløg

GRAVAD KRONDYRSFILET ... 135

Gammel knas - estragonmayo - skovbær

LETRØGET DUEBRYST ... 145

Jordskokkecreme - spinat - brunet smør

GROV TATAR ... 125

Sprød kartoffel - pære - peberrod

3 RETTERS MENU ... 375

Sellerisuppe - Kalvespidsbryst - Citrontærte

** Tillæg for vinmenu 295 **

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - peber

POMMES FRITES ... 50

Med dagens mayo

HOVEDRETTER

SALTET TORSK ... 235

Tomat concassé - oliven - basilikum

GROV TATAR ... 175

Sprød kartoffel - pære - peberrod

LANGTIDSBRAISERET KALVESPIDSBRYST ... 195

Grøn kål - peberrod - gulerod

FRITGÅENDE UNGHANE FRA HOPBALLE MØLLE ... 225

Perlebyg - rødbede - salvie

BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - rødvinsglace

** Tillæg for stegt foie gras 50 **

DESSERTER

CHOKOLADE ... 95

Appelsin - jordbær - nøddeknas

CITRONTÆRTE ... 95

Marengs - citronverbena - kærnemælksis

UNIKA OSTE ... 115

Kompot - rosmarin - knækbrød

COMTÉ ... 125

Brunet smør - hasselnødder - havtorn

PETIT FOURS ... 40

Køkkenschefens favoritter