

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Vinaigrette på agurk, rødløg & peberrod

ROSÉREJER 'PIL SELV' ... 145

Citronmayo

GRILLEDE HELE JOMFRUHUMMERE 3 STK ... 225

Hvidløgssmør - grillet citron - bagt tomat

* Tillæg for salat + 30 *

GRILLET ½ HUMMER ... 225

Saltet citron - dildmayo - hvidløg

* Tillæg for salat +30 *

RÅMARINERET HELLEFLYNDER ... 135

Purløg - citrus - sprødt rugbrød

GAZPACHO ... 125

Tomat - agurk - basilikum

* Vegansk *

GROV TATAR ... 125

Kartoffelchips - lardo - estragon

* Fås også som hovedret til 175 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

POMMES FRITES ... 50

Med dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET KULMULE ... 235

Spidskål - fennikel - grønne æbler

CREMET PERLEBYGOTTO ... 195

Årstidens grøntsager

* Vegansk *

SVINESKANK ... 195

Grønne asparges - ærter - små kartofler

KALVECULOTTE ... 235

Gulerod - kartoffelfondant - persillecreme

BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - rødvinsglacé

3 RETTERS MENU ... 375

Gazpacho - svineskank - rabarber

* Tillæg for vinmenu 250 *

DESSERTER

VARIATION AF JORDBÆR ... 95

Mazarin - vanilje - roser

RABARBER ... 95

Friskost - kage - nødder

3 SLAGS 'UNIKA' OSTE ... 115

Kompot - rosmarin - knækbrød

COMTÉ ... 125

Brunet smør - hasselnødder - havtorn

PETIT FOURS ... 40

Køkkenschefens favoritter

Husets vand ad libitum - rensat og filtreret - med eller uden brus - kr. 25 per person