

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Vinaigrette på hyldeblomst, æbleeddike & skalotteløg

GRÆSKARSUPPE ... 135

Chili - ristede græskarkerner - mandelmælk

* Vegansk *

TATAR AF ISLANDSK LAKS ... 135

Trøffel - lime - rødøg

LETROGET FASAN ... 145

Jordskokker - tyttebær - spinat

GNOCCHI ... 145

Vesterhavssost - salvie - brunet smør

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme

* Fås også som hovedret til 175 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

POMMES FRITES ... 50

Med dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET LYSSEJ ... 235

Fennikel - kartoffelknas - sauce fumé

CREMET PERLEBYGOTTO ... 195

Serveret med efterårets svampe

* Vegansk *

BRAISERET KALVEPIDSBRYST ... 195

Pære - kål - kartoffel

VILDSVIN ... 245

Æbler - pastinak - Sauce Bordelaise

BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - rødvinsglacé

3 RETTERS MENU ... 375

Græskarsuppe - Vildsvin - Æble trifli

* Tillæg for vinmenu 250 *

DESSERTER

HINDBÆR ... 95

Bavarian mousse - fennikel - lakrids

ÆBLE TRIFLI ... 95

Macarons - vaniljecreme - Calvados

2 DANSKE OSTE ... 115

Med sødt & sprødt

SORBET MED SYLTEDE BÆR ... 95

* Vegansk *

PETIT FOURS ... 40

Køkkenschefens favoritter

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