

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Hyldeblomstvinaigrette

KAMMUSLING ... 155

Skorzonerrod - hasselnødder - brunet smør

PASTINAKSUPPE ... 125

Syltede pærer - trøffelolie - croutoner
* Vegansk *

GRAVAD VILDT ... 145

Olivenolie - tyttebær - sprød malt

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme
* Fås også som hovedret til 175 *

3 RETTERS MENU ... 395

Pastinaksuppe - Kalvespidsbryst - 'Snickers bar'
* Tillæg for vinmenu 250 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

'Gammel Knas' - croutoner - cæsardressing

SMÅ RISTEDE KARTOFLER ... 75

Trøffelolie & Vesterhavssost

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

HOVEDRETTER

STEGT SANDART ... 235

Minibeder - rosenkål - sauce fumet

PERLEBYGOTTO ... 195

Tomatconcassé - oliven - basilikum
* Vegansk *

KYLLING FRA HOPBALLE MØLLE ... 195

Grønkål - mandler - æblecruditet

BRAISERET KALVESPIDSBRYST ... 225

Gulerod - peberrod - kartoffelfondant

BØF BÉARNAISE ... 325

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - grøn salat

OST & DESSERT

2 DANSKE OSTE ... 115

Med sødt & sprødt

MAZARIN ... 95

Flødeost - gulerod - mandarin

'SNICKERS BAR' ... 95

Brownie - jordnødder - karamel

PETIT FOURS ... 40

Køkkenschefens favoritter



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