

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Hyldeblomstvinaigrette

RIMMET ØRRED ... 155

Ramsløg - rødbeder - rugbrødschips

KOLD TOMATSUPPE ... 125

Basilikum - croutoner - olivenolie

GRILLET ½ HUMMER ... 245

Citron - kartoffelaioli - salat

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme

* Fås også som hovedret til 175 *

3 RETTERS MENU ... 395

Ørred - Nakkefilet - Rabarber

* Tillæg for vinmenu 250 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

Radiser - croutoner - cæsardressing

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET LANGE ... 235

Tomatfumet - muslinger - dildkartofler

VEGANSK RISOTTO ... 195

Ærter - asparges - ramsløg

KANINRAGOUT ... 195

Perleløg - Asparges - Kartoffelpuré

LANGTIDSSTEGT NAKKEFILET ... 225

Skovbærgel - kartoffelgratin - bagte løg

BØF BÉARNAISE ... 325

Rib-eye fra 'Grambogaard' - pommes frites - grøn salat

OST & DESSERT

VESTERHAVSOST ... 115

Krydderbrød - løgkompot

CHOKOLADE & JORDBÆR ... 95

Tuille - marengs - mynte

RABARBER ... 95

Spumantesorbet - brændt hvid chokolade - skovsyre

LIDT SØDT TIL KAFFEN... ... 40

Køkkenschefens favoritter



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