

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Hyldeblomstvinaigrette

SALTET CONFITERET TORSK ... 135

Råmarineret agurk - dild - citron

PASTINAKSUPPE ... 135

Syltede pærer - trøffelolie - croutoner

* Vegansk *

ENEBÆRMARINERET ELG ... 145

Sennepskarse - brændte figner - revet vesterhavssost

GROV TATAR ... 125

Rødbede - peberrod - æggeblommecreme

* Fås også som hovedret til 175 *

3 RETTERS JULEMENU ... 395

Saltet torsk - Confiteret and - Ris a la 'Maven'

* Tillæg for vinmenu + 250 *

TILBEHØR

GRILLET JULESALAT ... 75

Råmarinerede jordkokker - appelsinvinaigrette - nødder

* Vegansk *

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET LYSSEJ ... 235

Fennikel - kartoffelknas - sauce fumé

CREMET PERLEBYGOTTO ... 195

Efterårets svampe

* Vegansk *

SVINEBRYST FRA GRAMBOGAARD ... 195

Rødkål - appelsin - brændte løg

CONFITERET AND I VILDT SAUCE ... 245

Svamperagout - søde kartofler - ristede hasselnødder - blåbær

BØF BÉARNAISE ... 295

Rib-eye fra 'Grambogaard' - fritter - rødvinsglacé

DESSERTER

RIS A LA 'MAVEN' ... 95

Panna cotta - kirsebær - mandler

CHOKOLADEMOUSSE ... 95

Marcipan - kanel - mandarin

2 DANSKE OSTE ... 115

Med sødt & sprødt

SORBET ... 95

Serveret med syltede bær

* Vegansk *

JULESMÅKAGER ... 40

Mavens hjemmebag

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