

AFTEN

17.30 - 22.00

FORRETTER

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

Bloody Mary vinaigrette

SELLERIGRATIN ... 155

Confiterede brisler - trøffel - timian

BAGTE DANSKE JORDSKOKKER ... 135

Løgchips - estragon - mandelskum

GRILLET 1/2 HUMMER ... 245

Grapefrugt Beurre Blanc - gulerodscrudité - purløg

TATAR "GRAMBOGAARD" ... 125

Rødbede - lammehjerte - svampe

* Fås også som hovedret til 175 *

3 RETTERS MENU ... 395

Sellerigratin - Grillet Grambogaard gris - Kærnemælksorbet

* Tillæg for vinmenu 250 *

TILBEHØR

GRØN SALAT ... 50

Rødbeder - croutoner - vinaigrette

POMMES FRITES ... 50

Dagens mayo

KROKETTER ... 50

Dagens mayo

HOVEDRETTER

POCHERET KULMULE ... 235

Muslingnage - knuste nye kartofler - løvstikke

VEGANSK RISOTTO ... 195

Persille - svampe - Mafuga olivenolie

CONFITERET "HOPBALLEMØLLE" LÅR ... 225

Karl Johan puré - Kejserhatte - Sauce Blanquette

GRILLET GRAMBOGAARD GRIS ... 195

Bagte løg - rødbede - balsamico-pebersauce

BØF BÉARNAISE ... 325

Rib-eye fra Grambogaard - ramsløgskapers - pommes frites

OST & DESSERT

RØDE KRISTIAN ... 115

Stikkelsbær - Karl Johan puré - grillet brød

KÆRNEMÆLKSORBIT ... 95

Havrecrumble - stikkelsbær - basilikum

HINDBÆR PAVLOVA ... 95

Marengs - hindbær - brændt hvid chokolade

LIDT SØDT TIL KAFFEN... .. 40

Køkkenschefens favoritter



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