

ÅRSTIDENS 10 – RETTERS FAMILY STYLE

(mindre ændringer i menuen kan forekomme afhængig af sæsonens råvare)

1. Servering

- Risotto bonbon servers med trøffel mayo og tørret skinke
- Puffet tapioka chips servers med estragon og dehydreret hvidløg

2. Servering

- Bagt torsk servers med årstiden garniture og skilt rygeost blanquette
- Håndskåret carpaccio af oksemørbrad, fermenteret hvidløg, peber mayo, tomater og vesterhavs ost
- Lyn brændt laks servers med citrus marinade, senneps urter, grov sennep og dild

3. Servering

- Glaseret kalvefilet, trøffel sauce, urter og blomster
(kan opgraderes til kalvemørbrad 45,-)
- Cremet bygotto, servers med svampe, havgus og crudite
- Cæsar salat, servers med ristet unghane, croutons, syltet rødløg og ærteskud
- Brændt spidskål salat servers med brunet smør og saltet mandler(kan variere efter årstid)

4. Servering

- Årstiden dessert