

# AFTENMENU



START AFTENEN MED LÆKRE SNACKS OG SPRØDE BOBLER I GLASSET

## FORRETTER/MELLEMRETTER

Sukkersaltet og røget kammusling - Karamelliseret jordskokkepuré - Æblegelé  
Pekannødder i mælkepulver med brunet smørvalle

Vandbakkelse - Crémet kål - Lun løgmarmelade - Tørrede morkler - Flowersprouts

Ristede hele andehjerter - Confiterede kråser fra Gothenborg - Fede svesker fra Agen  
Kastanjer - Syrlig sat rødvinreduktion

## HOVEDRETTER

Linefanget torsk /skrei fra Vesterhavet - Østershatte - Rødbede på flere måder - Palmekål  
- Sprødt skind - Fiskefumé

Skulder af Iberico-gris - Rødspidskåls choucroute - Lange svær  
Sprødstegt grønkål - Skysauce - Bær

## SIDE DISH

-til begge hovedretter

Grov selleri/æblekompot - Citronskal - Citrontimian

## OST/DESSERT

Livarot ost indbagt med honning og rosmarin - Hybenchutney - Paradisæble glace

Mandelkage med appelsinsirup - Kirsebærskum - Halvtørrede kirsebær  
Mandelsmør - Kirsebæris



Snacks Kr. 85,- Bobler kr. 115,- Snacks og bobler kr. 180,-

Forretter og Mellemretter kr. 145,-

Hovedretter med tilbehør kr. 235,-

Ost og dessert kr. 145,-

5 retters menu m. bobler, snacks og vinmenu Kr. 1.425,-

For- og mellemretter er af mindre størrelse, så I kan komme omkring flere smagsoplevelser - derfor anbefaler vi, at man vælger flere serveringer.

Vi bestræber os på kun at bruge økologiske og biodynamiske råvarer.