

FROKOST

12.00 - 15.30



Hammershus kryddersild, lune kartofler, creme fraiche & rødløg
kr. 95,00,-

Saltstegt sild med bløde løg & sennep
kr. 85,00,-

Fersk røget laks med flødestuvede kartofler
kr. 155,00,-

Æg-rejer
kr. 110,00,-

Pandestegt rødspættefilet med hjemmelavet remoulade
kr. 135,00,-

Klassisk tatar
kr. 145,00,-

Salat med lun gedeost & honning
kr. 110,00,-

3 oste med syltede valnødder
kr. 110,00,-

Gammelost med fedt & sky
kr. 85,00,-

Hjemmelavet pandekager & vaniljeis med bærkompot
kr. 95,00,-

Se også dagens frokosttavle i restauranten.

AFTEN

18.00 - 21.00



MENU

**Hvide danske asparges, dampet pighvar
& sauce mousseline med belugalinser**

**Dansk kalvemørbrad,
krebnet af kalv med brissel & svampe, trøffelsauce**

**Rabarbertrifli
med hvid chokolade parfait**

3 retter kr. 425,00,-

2 retter kr. 350,00,-



VIN-MENU

Til 3 retter kr. 325,00,-

Til 2 retter kr. 250,00,-

AFTEN
18.00 - 21.00



À LA CARTE

Hvide danske asparges, dampet pighvar & sauce mousseline med belugalinser
kr. 165,00,-

Terrin af fois gras, syltede stikkelsbær & toast
kr. 165,00,-

Carpaccio af oksefilet, wasabicerme & parmasan
kr. 110,00,-



Helstegt rødspætte med brunet smør & kapers
kr. 255,00,-

Dansk kalvemørbrad, krebinet af kalv med brissel & svampe, trøffelsauce
kr. 275,00,-

Gråsten hanebryst, nye gulerødder & madeirasky med kejserhatte
kr. 215,00,-

Rørt tatar med chili mayo og pommes frites
kr. 175,00



Rabarbertrifli med hvid chokolade parfait
kr. 115,00,-

Klassisk crème brûlée med friske bær & sprødt
kr. 115,00,-

3 slags ost med hjemmelavet knækbrød & syltede valnødder
kr. 110,00,-