

# FROKOST

## 12.00 - 15.00



Hammershus kryddersild, lune kartofler, creme fraiche & rødøl  
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,-

Bærkompot med hjemmelavet vaniljeis  
kr. 95,00,-

***Se også dagens frokosttavle i restauranten.***

# AFTEN

## 18.00 - 21.00



### MENU

Dampet pighvar  
med belugalinser & lun mousseline

Skive af dansk kalvemørbrad  
med syltede svampe & trøffelsauce

3 slags oste  
med syltede valnødder

Pære pocheret i hyldeblomst  
hertil hvid chokoladeparfait & lun chokoladesauce

4 retter kr. 500,00,-

3 retter kr. 425,00,-

2 retter kr. 350,00,-



### VIN-MENU

Til 4 retter kr. 400,00,-

Til 3 retter kr. 325,00,-

Til 2 retter kr. 250,00,-

# AFTEN

## 18.00 - 21.00



### À LA CARTE

Dampet pighvar med belugalinser & lun mousseline  
kr. 165,00,-

Terrin af foie gras med stikkelsbærkompot & ristet brød  
kr. 165,00,-

Carpaccio af dansk kalvemørbrad med en marineret salat & havgus  
kr. 110,00.-



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

Skive af dansk kalvemørbrad med syltede svampe & trøffelsauce  
kr. 285,00,-

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



Pære pocheret i hyldeblomst hertil hvid chokoladeparfait & lun chokoladesauce  
kr. 115,00,-

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

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