

Aftenmenu fra 17.00

Sæsonmenu

Vælg 3 eller 4 retter

Todelt forret med: Cremet skaldyrssalat med asparges og urter
samt

Unghaneterrin med kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust

Rosastegt lam med urteblanquette, artiskok, intens tomat
samt dagens kartoffel

3 slags ost med garniture samt grovbrød
– *lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes*

Dessert med variation af rabarber som lille tærte og sorbet

3 retter 295,- 4 retter 350,-

Den uformelle vinmenu

Husets hvid- og rødvin med påfyld under middagen samt 1 gl. dessertvin

Til 3 retter 175,- Til 4 retter 229,-

Sæson tallerken

5 små mundfulde af årstiden

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter

Unghaneterrin med kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust

Rosastegt lam med urteblanquette, artiskok og intens tomat
2 slags ost med garniture

– *venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes*

Rabarbertrifli med mandelcrumble

Hertil brød og smør **199,-** (fravælg ost eller dessert **169,-**)

Snacks og Lette retter

Saltede mandler / Flæskesvær / Oliven /
Brødstænger & Tapenade / Ost
Vælg 1 slags **29,-** 2 slags **55,-** 3 slags **75,-** 4 slags **90,-** 5 slags **105,-**

Todelt anretning

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter **samt** unghaneterrin med
marineret kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust **98,-**

3 små fra havet

Cremet skaldyrssalat med asparges og urter,
Æg og marineret sild, Laks og urtecreme.
Hertil brød og smør **159,-** lille salat **+40,-**

Tarte Flambée: brødbund med cremefraiche, løg og bacon.
Bages sprød i ovnen **89,-** lille salat **+40,-**

Bistroretter

Stjernesnud på hjemmebagt franskbrød med pandestegt
rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og urtecreme **169,-**

Tartiflette: kartoffel- og løgsauté med skinke, ost og cremefraiche.
Gratineres i fad. Serveres med salat **139,-**

Bistroretten spørg betjeningen **149,-** lille salat **+40,-**

Rosastegt lam med ramsløgsblanquette, artiskok, intens tomat
samt kartoffelgratin **195,-**

Bøf af entrecotes, løgkompot, salat, fritter og bearnaise **265,-**

Dagens veganer spørg gerne til dagens veganske anretning **169,-**

Salater

Koldrøget laks med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, urtecreme, oliven og intens tomat **139,-**

Unghaneterrin med årstidens salater, syltede urter og sprøde
croutoner, kartoffel, saltsyltet agurk, rabarberkompot og crust **139,-**

Grillet gedeost med årstidens salater, syltede urter
og sprøde croutoner, rosiner i kastanjelikør, oliven og intens tomat **139,-**

Ost

3 slags ost med garniture samt grovbrød **78,-**

5 slags ost med garniture samt grovbrød **125,-**

– *venligst lad os vide hvis der er nogen ostetyper som frabedes*
Grillet gedeost, sprød crouton, rosiner i kastanjelikør **65,-**
Camembert Frites, ristet franskbrød, rabarberkompot **65,-**

Desserter

Parfait is med Gand Marnier og chokolade **60,-**

Creme Brulee med strejf af hvid chokolade. Hertil sorbet **60,-**

Dessert med variation af rabarber som lille tærte og sorbet **60,-**

Rabarbertrifli med kompot, creme og mandelcrumble **45,-**

Til køb

Grovbrød med smør **15,-** Glutenfrit brød med smør **15,-**

Lille salat årstidens salater og syltede urter **40,-**

Fritter med sauce Heinz ketchup **40,-**

Venligst oplys om allergier ved bestilling. Med forbehold for ændringer