

JUNI MENU

Starter

Stenbiderrogn

med bagt lime, syrnet creme fraiche og rødløg

Forret

Røget makrel

med rygeostecreme, rugbrødschips, marineret glaskål, radiser og purløg

Hovedret

Helstegt kalvetykstegsfilet

med sæsonens grønt, nye kartofler med persille og sauce sharon

Dessert

Friske jordbær

med marengs og krystalliseret hvid chokolade og granite lavet på bronzefennikel

3 retter 385,-

4 retter 425,-