

# Aftenkort 17:30-21

## Forretter

Ginmarineret laks 149,-  
*Rødbede - Paradisæble*

Svamperavioli 119,-  
*Fermenteret svampecreme med Loke friskost - Svampebouillon - Saltbagt selleri - chips på havgus*

Confiteret grisebryst 129,-  
*Røget æblepuré med timian - Syltet kål - Ribsgel*

Håndskåret tatar af oksemørbrad 119,-  
*Trøffelcreme - syltede rødøg - puffedede hvedekerner - sprød frissé  
(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*

## Hovedretter

Klassisk Wienerschnitzel 179,-  
*Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce med kapers*

Jægerschnitzel 199,-  
*Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt*

Rosastegt andebryst og rilette 259,-  
*Granfløde - Kvæde - Andesauce med appelsin*

Meunierestegt Helleflynder 295,-  
*Syltede løg - Rosenkål - Hokkaido - Pighvarsauce med brændt timian*

250g steak af oksefilet 249,-  
*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites  
Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise  
(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*

300g krogmodnet okseribeye 325,-  
*Vælg mellem stegte kartofler og grove pommes frites  
Med dagens grønt og whiskysauce/bearnaise  
(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*



## Desserter

Kirsebær 99,-

*Kirsebær*

*Kirsebær - Kirsebær - Skovsyre*

Det brændte juletræ 109,-

*Røget juletræsis*

*Bark - Dehydreret malt-chokolade - Askesten*

Dagens kage 119,-

*Med hjemmelavet is og syltede bær*

Oste fra arla unika

*3 slags 95,-*

*5 slags 115,-*

*10 slags 175,- pr. pers. (min 2 pers)*

*Serveres med salt, sprødt og sødt*

## Sæsonmenu



*Ginmarineret laks*  
*Rødbede - Paradisæble - Tonic*



*Svamperavioli*  
*Fermenteret svampecreme med Loke friskost - Svampebouillon - Saltbagt selleri - Chips på*  
*havgus - Brøndkarseolie*  
*(Tilkøb friskrevet trøffel 75,-)*



*Confiteret grisebryst*  
*Røget æblepuré med timian - Syltet kål - Ribsgel*



*Rosastegt andebryst og rilette*  
*Granfløde - Kvæde - Andesauce med appelsin*



*Kirsebær - Kirsebær - Skovsyre*



*Røget juletræsis*  
*Bark - Dehydreret malt-chokolade - Askesten*



## Sætmenu priser

3 retter 395,-  
4 retter 470,-  
5 retter 535,-  
6 retter 585,-

Vinmenu 250,-  
Vinmenu 325,-  
Vinmenu 395,-  
Vinmenu 449,-



## Helaftens oplevelsesmenu:

Bobler og hjemmelavede snacks  
6 retter inkl. vinmenu (opgraderet vinmenu +149)  
Valgfri kaffe inkl. køkkenets petit four  
Pris: 1199,-

