

Classique menu

Snacks

Aranchini – grubeost

Sprøde svampe

Gratineret østers

49,- pr. stk.

Forret

Blåmusling sauce – dagens fisk – dildolie

169,-

Lynstegt tun – soja glace – urteemulsion

189,-

Variation af blomkål – kammusling – hasselnødder – brunet smør

199,-

Mellemret

Cremede kantareller – smørsteget surdejsbrød – italiensk trøffel

189,-

Vild tatar – æggeblomme – prunier kaviar

189,-

Carpaccio – oliven tapenade – gammelt knas – cognac nødder

169,-

Hovedret

Laks – sauté af grønt – kartoffel sifon – dild støv

269,-

Kyllingesoufflé – sæsonens grønt – kyllingeglace

269,-

Oksemørbrad – sæsonens grønt – sauce Bordelaise

309,-

Jordskokke Wellington – sæsonens grønt

259,-

Dessert

Brombær – krystalliseret chokolade – mynte – hindbær gel – vaniljeis

139,-

Tiramisu á la Nørre Vosborg

139,-

Portvins glaserede pære – crème Anglaise

149,-

Osteanretning – ost fra Thise – hjemmesylt

169,-

4-retters menu efter køkkenchefens valg

695,-