

SOMMERMENU

Snacks & bobler

Sprøde linsechips med dip, lokal brændenælde skinke, samt sprøde flæskesvær med enebær og røg
Serveres med et glas bobler

kr. 105,00

Forret

Brændt færøsk laks, tørret og syltede agurker, radise, friskost og rosa peber

Hovedret

Boeuf Onglet, urtesmør, blomsterkarse, tørret hjerte samt nye kartofler med smør og urter

Dessert

Marcipantærte, sprøde rabarber, hvid ganache og rabarbersorbet fra Kastbergs Gourmet-is

Sommermenu

kr. 375,00

Sommermenu inkl. 2 glas vin

kr. 525,00

Hvidvin

Dalvarinho, D.O.C., Soalheiro, Vinho Verde
Sommerlig, lys og citrongul farve i glasset.

Frisk og elegant aroma og med intense præg af tropefrugter på tungen, mineralske noter, der balancerer perfekt med syren og moderat alkoholindhold.

Rødvin

Pojega ripasso, Classico superiore, Guerrieri-Rizzardi, Veneto, Valpolicella
Flot granatrød farve. Intens, bæragtig drueduft, der følges op

af en karakterrig og frugtintens tør smag.

MENU

Snacks & bobler

kr. 105,00

Forretter

kr. 120,00 pr. ret

Carpaccio af oksemørbrad, aspargescreme, syltede perleløg, persille frit, og Karamelsten fra Arla Unika

Brændt færøsk laks, tørret og syltede agurker, radise, friskost og rosa peber

Sprød krokett af høns, luftig asparges, syltede svampe og karse i udvalg

Hovedretter

kr. 175,00 pr. ret

Kotelet fra Grambogård, sprøde svær, græskar, porter glace og purløg

Boeuf Onglet, urtesmør, blomsterkarse og tørret hjerte

Lammeculotte, basquaise og karse

Rødspætte, tranebær, lokale urter samt brunet smør med kapers og sennep

Side dishes - tilbehør

kr. 35,00 pr. stk.

Vi foreslår 2 stk. pr. person eller bland og del ved bordet

Smørpocherede asparges, aspargescreme og syltede asparges

Stegte nye gulerødder, puré på gulerod med brunet smør, samt hasselnød og rygeost

Tomater, -bagte, -friske og syltede

Ærter Francaise

Nye kartofler med økologisk smør og urter

Vegetarret

Vælg selv 3-5 side dishes, som køkkenet laver en lækker hovedret af

kr. 195,00

MENU

Desserter

kr. 105,00 pr. ret

Marcipantærte, sprøde rabarber, hvid ganache og rabarbersorbet fra Kastbergs Gourmet-is

Jordbær, creme Anglaise og sprød krydder-tuile

Vaniljeparfait, friske ribs, syltede tyttebær og saltkaramel

5 slags ost fra nær og fjern, honningsyltede nødder og hybenkompot
+ kr. 45,00

Burger

200 g. bøf eller paneret kyllingebryst, cheddar, bacon, syltede rødløg, hjertesalat, ravigotte dressing, tomat aioli og pommes frites

kr. 185,00

Slut med en kop økologisk kaffe

Irsk kaffe
Kaffe, farin og irsk whisky

Kr. 75,00

Te og økologisk kaffe

Kr. 40,00

3 slags sødt

Kr. 45,00

VINE

Hvidvine

La Cigaralle blanc, AOP, Château de Cayx, Cahors
Kompleks og meget udtryksfuld aroma med lyse og eksotiske frugter. Fyldig med lettere, smørfede indtryk og en skøn, mineralsk bund og flot frisked.

Ideel som aperitif og til skaldyr.

Glas kr. 95,00 / Flaske kr. 445,00

Florão Branco, Vinho regional Alentejano, Quinta da Fonte, Alentejo
Lækker og frisk aroma af frugt, ikke mindst ananas og abrikos, som kilder rigtigt i næsen.
Sprød syre på tungen, som fremhæver en fin mineralitet.

Fyldig på tungen med en flot balance med vinens levende karaktere og præcise syre.

Glas kr. 85,00 / Flaske kr. 315,00

Badger Mountain riesling organic, Badger Mountain Vineyard, Columbia Valley

Pære, abrikos og fersken gør sig til i en nuanceret aroma,
hvor små strejf af grannåle også slutter sig til.

Masser af frugt, citronskal, mandariner og en levende syre gør vinen
til et yderst behageligt bekendtskab

Glas kr. 85,00 / Flaske kr. 360,00

Rødvine

2021 Estate Pinot Noir Vina Errazuriz Chile Aconcagua Valley

Skøn aroma af duftende, røde bær, hvor en smule vanilje og kanel melder sig.
Sødmefuld uden at kamme over og med fine præg af brombær og røde kirsebær

Glas kr. 85,00 / Flaske kr. 385,00

2018 Château Morillon, Grand Cru, Château Morillon, Bordeaux

En super klassisk Saint-Émilion, som grundet årgangen læner sig lidt til den lidt mere fyldige
og intense side med fine præg af vilde bær og blommer

Glas kr. 95,00 / Flaske kr. 395,00

A Montesa Alvaro Palacios, Rioja

Duften har en let sødme med mørke kirsebær og krydderurter.
Smagen er behagelig frisk og imødekommende med en silkeblød eftersmag.

Glas kr. 85,00 / Flaske kr. 385,00