

RISTET BLOMKÅL

Creme af sort hvidløg – Konserveret tomat –
Syltet vild fennikel
110

SANDART TARTAR

Kålrabi - Bergamotte emulsion - Hyldeblomst
125

BLÆKSPRUTTE TAGLIATELLE

Svensk ´nduja – Enebær – Sort blæk
140

SURDEJSBRØD

Hjemmelavet Jomfrusmør
35

KNOLDELLERI GNOCCHI

Pighvar bottarga – Hasselnøddecreme –
Løvestikkepulver
145

LINGUINE

Safrancreme - Fjordrejer – Sar
160

BOGHVEDE BOTTONI

Grillet porre – Kornly ost – Vintertrøffel
235

DAMPET NORSK TORSK

Kålroe – Gulerodsjuice - Purløg
185

STEGT DANSK SLETHVAR

Byg miso – Syltet majroe – Ramsløgssauce
200

STEGT KALVEBRISSEL

Syltede fyrrenåleskud – Quinoa –
Hjemmelavet sennep
195

UDVALG AF OSTE

Pan brioche – Syltede grønne jordbær
145

SORBET AF FYRRENÅLESKUD

Jersey yoghurtmousse - Bipollen tuile
85

VILD KØRVEL PANNA COTTA

Blodappelsinsne – Vaniljecoulis
85

ARABICA KAFFE PARFAIT

Mascarpone skum – Brændt hvid chokolade –
Blommemarmelade
95

Der kan forekomme ændringer i menuen baseret
på sæsonen og introduktion af nye retter.