

MENU

Forretter

Cremet fiskesuppe
udvalg af dagens friske fisk – sprøde urter - kokos – citrusfrugter
Kr. 98,-

Kammusling Rossini
ristet kammusling – stegt foie gras – trøffel – sprød toast
Kr. 128,-

Grand Serrano Reserva
min. 2 år gammel, Spansk lufttørret skinke – pa amb oli – tomat - oliven
Kr. 98,-

Arthurs Cæsar salat
gedeost – romaine salat – valnødder – sprøde croutons
Kr. 95,-

Tapas
3 x forretter efter kokkens valg
Kr. 98,-

Hovedretter

Dagens fisk
Dagens friske fisk – spørg betjeningen
Kr. 228,-

Lammeryg
Af Newzealandsk lam – grovkornet sennep – timian – bagte hvidløg
Kr. 238,-

Kanin & krondyr
Grillstegt kaninlår - med krondyr – svampe - sherry
Kr. 228,-

Great Omaha "Entrecote"
Grillstegt amerikansk, majsfodret oksefilet med fedtkant – madagascar peber - cognac
Kr. 248,-

Kalvemørbrad
Indbagt kalvemørbrad – svampe – kraftig sky
Kr. 248,-

Vegetartallerken
Bredt udvalg af små vegetarretter efter kokkens valg
Kr. 169,-

Alle vore hovedretter serveres med dagens kartoffel.

Dessert

Mango Crumble
vanilje parfait – havtorn - lakrids
Kr. 89,-

Creme bruleé
bagt vaniljecreme – træ tomat - knas
Kr. 85,-

Hvid Chokolade – appelsin / gulerod
Appelsin/gulerodsis – hvid chokomousse – surt og sprødt
Kr. 89,-

Desserttallerken
Tre små desserter - efter kokkens valg
Kr. 98,-

Ostetallerken
Danske og europæiske oste – figner – nødder - rugkiks
5 stk. - Kr. 120,-