

MANDAG

3 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

418,-

5 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Mellemret

Serrano skinke med syltede perlerødløg, rygeostecreme, parmesan og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

588,-

TIRSDAG

3 retters menu

Forret

Jordkokkesuppe med stegt grønkål, urteolie, jordkokkechips og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel tærte, stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinsauce.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs, chokolade crumble og kaffesirup.

418,-

5 retters menu

Forret

Jordkokkesuppe med stegt grønkål, urteolie, jordkokkechips og friske urter.

Mellemret

Risotto med stegte svampe, syltede perlerødløg, Serrano chips, parmesan og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel tærte, stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinsauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs, chokolade crumble og kaffesirup.

588,-

ONSDAG

3 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

418,-

5 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Mellemret

Serrano skinke med syltede perlerødløg, rygeostecreme, parmesan og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

588,-

TORSDAG

3 retters menu

Forret

Jordskokkesuppe med stegt grønkål, urteolie,
jordskokkechips og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel
tærte, stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinssauce.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs,
chokolade crumble og kaffesirup.

418,-

5 retters menu

Forret

Jordskokkesuppe med stegt grønkål, urteolie,
jordskokkechips og friske urter.

Mellemret

Risotto med stegte svampe, syltede perlerødløg,
Serrano chips, parmesan og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel tærte,
stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinssauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med
rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs,
chokolade crumble og kaffesirup.

588,-

FREDAG

3 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

418,-

5 retters menu

Forret

Asparges suppe, kyllingekødboller med urter, urteolie, pastinakchips og friske urter.

Mellemret

Serrano skinke med syltede perlerødløg, rygeostecreme, parmesan og friske urter.

Hovedret

Kyllinge Ballotine med rygeost og soltørrede tomater, rodfrugtpuré, pommefondant, turneret gulerødder, smørsauteret rosenkål, bagte cherrytomater og estragonsauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Æble Tarte Tatin med vaniljeis, friske bær og kreativ kiks.

588,-

LØRDAG

3 retters menu

Forret

Jordkokkesuppe med stegt grønkål, urteolie, jordkokkechips og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel tærte, stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinsauce.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs, chokolade crumble og kaffesirup.

418,-

5 retters menu

Forret

Jordkokkesuppe med stegt grønkål, urteolie, jordkokkechips og friske urter.

Mellemret

Risotto med stegte svampe, syltede perlerødløg, Serrano chips, parmesan og friske urter.

Hovedret

Krustet Svinemørbrad, rodfrugtpuré, turneret saltbagt pastinak, kartoffel tærte, stegt grønkål, bagt rød perleløg og rødvinsauce.

Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med rabarberkompot, syltede rødløg, salturt og rugknas.

Dessert

Lakrids Parfait med skovbær mousse, brændt marengs, chokolade crumble og kaffesirup.

588,-