

## MANDAG

### 3 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner,jordskokkechips og kørvel.

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

**418,-**

### 5 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner, jordskokkechips og kørvel

#### Mellemret

Gulerodsisotto m. parmesan, bagt gulerod, syltet rødløg og timian

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med karamelliseret figner, salturt og rugknas.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

**588,-**

### 3 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**418,-**

### 5 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Mellemret

Blancheret asparges broccoli m. citronsaucé, rejer og kørvel

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med  
karamelliseret figner, salturt og rugknas.

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**588,-**

### 3 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner, jordskokkechips og kørvel

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

418,-

### 5 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner, jordskokkechips og kørvel

#### Mellemret

Gulerodsisotto m. parmesan, bagt gulerod, syltet rødløg og timian

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med karamelliseret figner, salturt og rugknas.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

588,-

## TORSDAG

### 3 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**418,-**

### 5 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Mellemret

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

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med  
karamelliseret figner, salturt og rugknas.

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**588,-**

## FREDAG

### 3 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner, jordskokkechips og kørvel

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

418,-

### 5 retters menu

#### Forret

Pocheret mørksej med fennikel crudité, hvidvinssauce m. urteolie, edamamebønner, jordskokkechips og kørvel

#### Mellemret

Gulerodsisotto m. parmesan, bagt gulerod, syltet rødløg og timian

#### Hovedret

Lavbagt mørbrad af dansk gris med trøffel knas, gulerodspuré, små kartofler m. kornblomst, saltbagt selleri, aspargesbroccoli og rødvinssauce.

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med karamelliseret figner, salturt og rugknas.

#### Dessert

Æble cheesecake m. æblepuré, crumble og hibicussirup

588,-

## LØRDAG

### 3 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**418,-**

### 5 retters menu

#### Forret

Carpaccio af okseinderlår på sprød salat,  
med urteolie, ristede pinjekærner, parmesan og syltede rødløg

#### Mellemret

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

#### Hovedret

Langtidsstegt kyllingebryst toppet med crispy urter, selleripuré, kartoffelgratin  
m. sort sesam, gulerødder og svampesauce

#### Mellemret

3 lækre Unika oste efter køkkenchefens valg, serveres med  
karamelliseret figer, salturt og rugknas.

#### Dessert

Rabarbersuppe m. jordbær, mynte, vaniljekiks og vaniljeis

**588,-**