

MENU

FORRETTER / STARTERS

Hvid aspargessuppe <i>White asparagus soup</i>	105
Carpaccio af sommerbuk med glace og jordskokker <i>Carpaccio of summer buck with glace and Jerusalem artichokes</i>	105
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	105

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

	Lille / almindelig Small / normal
Grillet ørred med dildsauce <i>Grilled trout with dill sauce</i>	210/250
Boeuf bearnaise med ratatouille <i>Beef bearnaise with ratatouille</i>	210/250
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	180/220

DESSERTER / DESSERTS

Jordbærfromage på fåremælksyoghurt <i>Strawberry fromage on sheep's milk yoghurt</i>	105
Kokkens egen 'crème caramel' / <i>The chef's own crème caramel</i>	105
Et udvalg af danske oste / <i>A selection of Danish cheeses</i>	105/155
Vinmenu til osten - <i>Wine menu to go with the cheese</i>	150
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>	45
Filtreret vand med eller uden brus og brød / <i>Purified water, still or sparkling and bread</i>	40

Taster menu

Kan bordet enes om det, er der mulighed for at bede tjeneren om at sammensætte en taster-menu, dvs. man vælger 4, 5 eller 6 retter, som vil blive serveret i lidt mindre portioner for at man kan overkomme at smage en større del af menuen. Mats vil kunne tilbyde en passende vinmenu. Prisen vil selvfølgelig afhænge af de konkrete valg. Tag gerne kontakt med betjeningen for at få en særlig oplevelse!

If the whole table agrees, you could ask for a taster menu. You can select 4, 5 or 6 dishes that will be served in smaller servings, so you could explore a larger part of the menu without overfeeding. Mats will be delighted to suggest an accompanying wine menu. The price will naturally depend on your choices. Just contact the staff in order to experience a special treat!

ALLERGEN / FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Før bestilling, venligst kontakt os om det er specielle behov / Before ordering, please contact us regarding your eventual requirements