

MENU

18:00-22:00

PRE-DINNER DRINKS

Vermouth Moderne & Tonic	95,-
Glas af decidret cider	75,-

A LA CARTE

Grønne bønner, Tomat, Ricotta, Marjoram	95,-
Zucchini, Boghvede, Aspargemayo	105,-
Hokkaido ceviche, Tigers milk, Agurk, Kohlrabi	120,-
Spidskål, Radicchio, Urtecreme	95,-
Aubergine, Pak choi, Fermenteret sommerbær sauce	185,-
Svinekotelet, Kålblade, Fermenteret sommerbær sauce	195,-
Bagt kulmule, Brunet smør, Kål	195,-
Majskolpe, Hyldeblomst mayo, Lime	95,-

DESSERT

Espresso Martini	105,-
Pavlova - Marengs, creme fraiche, danske blommer	80,-
Citron mousse med crumble	80,-
Dagens oste - 18 mdr. lagret Comté & Fourme d'Ambert	95,-

SNACKS

Brød med olivenoile	40,-
Kimchi	40,-
Saltristede mandler	55,-
Oliven	60,-
FANGST konserver med citron og brød (<i>spørg din tjener for udvalg</i>)	95,-

AFTENENS MENU

KR 385,-

pr. person

18:00-21:30

(Alle retter serveres på delefade. Bestilles af hele bordet)

1. Omgang

Zucchini, Boghvede, Aspargesmayo
Grønne bønner, Tomat, Ricotta, Marjoram
Hokkaido ceviche, Tigers milk, Agurk, Kohlrabi

2. Omgang

Valg af hovedret:

Svinekotelet, Kålblade, Fermenteret sommerbær sauce

-

Bagt kulmule, Brunet smør, Kål

-

Aubergine, Pak choi, Fermenteret sommerbær sauce

Hovedret serveret med

Majskolpe, Hyldeblomst mayo, Lime
Spidskål, Radicchio, Urtecreme