

A LA CARTE

18:00-22:00

Ovnbagte østers (Teriyaki eller Fermenteret kumquat) - pr. stk	35,-
Stenovs fladbrød, Urter, Cremet gedeost	85,-
Knoldselleri carpaccio, Røget muslingemayo, Nori	85,-
Radise, grønkålsskud, Yoghurt	95,-
Grillet Padron peberfrugt, Bonito, Chipotlesmør	85,-
Krabbeklør, Citron mayo	125,-
Grillet skorzonerrød, Pak choy Grønskålspesto, Mandelsauce	155,-
Langtidskogt svinenakke, Surkål, Æblesauce	185,-
Stegt rødspætte, Brunet smør, Urter	195,-

*Spørg efter sæsonens friske havfangst fra vores stenovn
(pris pr. kg)*

DESSERT

Citronmousse, Crumble	55,-
Chokoladeis, Syltet rabarber	75,-

SNACKS

Brød med olivenoile	40,-
Kimchi	35,-
Saltristede mandler	40,-
Oliven	45,-
Dagens oste	95,-
FANGST konserves med citron og brød	85,-

H15

AFTENENS MENU

KR 365,-

18:00-22:00

1st. Omgang

Knoldselleri carpaccio, Røget muslingemayo, Nori
Stenovns grillet fennikel, Muhammara, Sprøde oliven
Radise, Grønkålsskud, Yoghurt

2nd. Omgang

Valg af hovedret:

Langtidskogt svinenakke, Surkål, Æblesauce
Stegt rødspætte, Brunet smør, Urter
Grillet Skorzonerrød, Pak choy, Grønskålspesto, mandelsauce

Hovedret serveret med

Stenovns fladbrød, Urter, Cremet gedeost
Forårssalater, Nøddecreme, Rabarber

(Alle retter serveres på delefåde af 2 omgange. Bestilles af hele bordet)

H15