

WEEKENDMENU

Forret

Maltvafler med kartoffel, hjemmelavet dildkaviar og urtecreme af creme fraiche og flødeost.

Hovedret

Braiseret oksekæbe med grillet pære, pærepuré, bolsjebeder og favabønnekompot. Hertil små confiterede kartofler med urter og braisersauce.

Dessert

Blommer i madeira: Linsetærte med madeira-bagte blommer, krystalliseret mørk chokolade, chokoladeganache og vaniljecreme.

Pris

2 retter, kr. 285,-

3 retter, kr. 355,-

WEEKEND MENU

Starter

Malt waffles with potato, homemade dill caviar, and herb cream made from sour cream and cream cheese.

Main Course

Braised beef cheek with grilled pear, pear purée, candy-striped beets, and fava bean compote. Served with small confit potatoes with herbs and braising sauce.

Dessert

Plums in Madeira: Linzer tart with Madeira-baked plums, crystallized dark chocolate, chocolate ganache, and vanilla cream.

Price

2 courses, DKK 285,-

3 courses, DKK 355,-