

WEEKENDMENU

Ceviche på kammuslinger serveret med sprød blomkål, friske urter og en mayo med fermenteret hvidløg. Dertil friskbagt surdejsbrød og pisket smør.

Helstegt oksemørbrad svøbt i serrano, serveret med confiteret skalotteløg, friteret skorzonnerod og luftig kørvelskum. Dertil sauce choron med røget paprika.

Salat med saftig blodgrape, aromatisk mynte, intens mørk chokolade, sukkerristede valnødder og en cremet vaniljecreme.

2 retter - 295,- kr.

3 retter - 365,- kr.

WEEKEND MENU

Scallop Ceviche served with crispy cauliflower, fresh herbs, and garlic-fermented mayonnaise. Accompanied by freshly baked sourdough bread and whipped butter.

Whole roasted Beef Tenderloin wrapped in Serrano ham, served with confit shallots, fried salsify, and light chervil foam. Accompanied by Choron sauce with smoked paprika.

Salad with juicy blood orange, aromatic mint, rich dark chocolate, sugar-roasted walnuts, and a creamy vanilla cream.

2 courses - 295,- DKK

3 courses - 365,- DKK