

# WEEKENDMENU

## Baba Ganoush

Krydret baba ganoush tilsmagt honningfermenteret hvidløg, serveret med syltede og grillede pimientos de padrón, sprød sød kartoffel, kraftig olivenolie og surdejsflager.

## Kalvefilet

Langtidsstegt kalvefilet med pommes puré, spæde urtevendte grøntsager, smørstegte kartofler og kraftig sky monteret med smør.

## Crème brûlée

Baileys crème brûlée med sprød pistacietuile og frisk citron-sorbet.

2 retter - 295,- kr. / 3 retter - 365,- kr.

## WEEKEND MENU

### Baba Ganoush

Spiced baba ganoush with honey-fermented garlic, served with pickled and grilled Padrón peppers, crispy sweet potato, rich olive oil, and sourdough flakes.

### Veal striploin

Slow-roasted Veal striploin with pommes purée, young herb-tossed vegetables, small butter-fried potatoes, veal jus mounted with butter

### Crème brûlée

Baileys crème brûlée with a crisp pistachio tuile and fresh lemon sorbet.

2 courses - 295,- DKK / 3 courses - 365,- DKK