

menu

1 ret: 245,-
2 retter: 325,-
3 retter: 375,-

Sammensæt din egen menu ud fra
forret, hovedret og dessert.

Forret

Løgbouillon
med rimmet jomfruummer, syltede løg og ostekiks.
(+25 kr)

Braiseret okseskank
i ravioli med stegt grønkål og skummende persillecreme.
(+25 kr)

Svampetoast
på grillet surdej med modnet skinke og syltede løg.

Oksetatar
med syltet sennep, estragonmayonnaise, karse og kartoffel-
knæk med urter.

Hovedret

Stegte kammuslinger
med karamelliseret blomkål, brunet smør, mild chili, soya,
saltede nødder og ribs.

Skawfisk
som crepinet med stegte kantareller, smørdampet porre,
tyttebær og skummende hønsecreme.
(+35 kr).

Confiteret andelår
med pommes sauté i andefedt, rødvinssauce, persille og
skalotteløg.

Stegt filet af oksetyksteg
med pommes anna, citronconfit, selleri og trøffelsauce.
(+45 kr).

Dessert

Bagt mørk chokoladecreme
med blodappelsin, frisk appelsinsorbet og karamel.

Karamelliserede blommer
med vanilje-is med havsalt og ristede nødder.

De bedste oste fra nær og fjern
med sprøde kiks og syltede sager fra Theresa's have.
(+25 kr)

*** vand og brød ad libitum 25kr. pr. person ***

Mapakker

*skal vælges af hele bordet

Lille Mapak

Snacks

3 retter

Vinmenu

Kaffe & sødt
inkl. vand og brød

menu:

Løgbouillon med jomfruummer

Filet af oksetyksteg

Bagt mørk chokolade

595 kr. pr. person

Stor Mapak

Snacks

5 retter

Vinmenu

Kaffe & sødt
inkl. vand og brød

menu

Løgbouillon med jomfruummer

Ravioli med skank og persille

Stegt skawfisk

Oksefilet

Bagt chokolade.

995 kr. pr. person