

menu

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

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

Forret

Karamelliseret løgsuppe

Unika Havgus, sprød kartoffel, ostekiks og syltede løg.

Svampetoast

Stuede svampe i fløde med persille og skalotteløg,
syltede løg og modnet skinke på grillet surdej.

Ravioli med okseskank

Cremet sauce på gammelknas, stegt spinat, croutons og karse.

Ceviche af kammusling (+25kr)

Ristede macadamianødder, sprøde salater, appelsin,
chili, ingefær og koriander.

Hovedret

Grillet oksetyksteg (+35kr)

Stegt grønkål, syltet og smørstegt selleri med
trøffelsauce og pommes anna.

Confit de Canard

Confiteret andelår med sprøde pommes sauté og kraftig rødvinssauce.

Crepinet med skawfisk

Hvid fisk i soufflé med fedtnet, kraftig pighvarbisque, stegte
jordkokker som hele og puré.

Farseret Unghane

Majsfodret unghane med soufflé under skindet med smørmos,
confiterede kantareller, spinat og skummende hønsefond.

Dessert

Ostetallerken

De bedste oste fra nær og fjern med blommekompot.
Hertil friskbagt knækbrød.

Blommer og butterdej

Frisk kompot af blommer med krystalliseret chokolade, friskrørt
vaniljeis og sprød butterdej.

Bagt chokoladecreme

Mørk chokolade med lune krydderier, syltede kirsebær,
mandarinsorbet og kanelkiks.

*** vand og brød adlibitum 25kr. pr. person ***

Mapakker

*skal vælges af hele bordet

Lille Mapak

Snacks

3 retter

Vinmenu

Kaffe & sødt

inkl. vand og brød

menu:

Snacks

Ceviche af kammusling

Grillet oksetyksteg

Bagt chokoladecreme

595 kr. pr. person

Stor Mapak

Snacks

5 retter

Vinmenu

Kaffe & sødt

inkl. vand og brød

menu

Snacks

Ceviche af kammusling

Crepinet med Skawfisk

Farseret Unghane

Grillet oksetyksteg

Bagt chokoladecreme

995 kr. pr. person