

menu

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

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

Forret

Rørt oksetatar
med tomatmayonnaise, friske hindbær, sprøde jordskokker
og urter.

Rimmet kammusling
med friske ærter, ristede hasselnødder, dildolie, kærnemælk
og ærteskud. (+25 kr.)

Hjemmerøget laks
med sprøde sommer grøntsager, sprøde krummer, løvstikke-
creme og urter.

Salat af taskekrabbe
med avocado, kartoffelchips, citroncreme og ristede
cashewnødder. (+45 kr.)

Hovedret

Farseret vagtel
med urtesoufflé, hønsecreme med stjerneanis, squash, nye
kartofler og romanesco.

Krogmodnet skaftkotelet
med ærter al'a francaise og cremet morkelsauce. (+75,- kr.)

Oksefilet af tyksteg i trøffelars
med løgpuré, grillede løg, nye danske kartofler og peber-
sauce mættet med ribs og bøgehatte.

Stegt skawfisk
med rørt puntalette med tomat, oliven, squash og luftig
safransauce.

Dessert

Hindbærtærte
med cremet vaniljeis og tørret hindbær.

Marinerede danske jordbær
med mazarincrumble, luftig vaniljecreme og citronverbena.

Comté 24 måneders
med smørstegte nøddebrød, cremet solbær og ristede
hasselnødder. (+25 kr.)

*** 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:

Rimmet kammusling

Oksefillet

Marinerede jordbær

595 kr. pr. person

Stor Mapak

Snacks

5 retter

Vinmenu

Kaffe & sødt
inkl. vand og brød

menu

Rimmet kammusling

Salat af taskekrabbe

Farseret Morkel med hengemte asparges,
kraftig svampebouillon og puffet kartoffel.

Oksefillet

Marinerede jordbær

995 kr. pr. person