

*Aftenmenu*

*Køkkenchefens*

*menu*

*Lille menu*

*4 serveringer*

**Hvide asparges**

Gran grillet hvide asparges serveret med rørt cremefraiches og granskud.  
Sauce på grillet grønne asparges og gran

**Østers med agurk og løg**

Østerscreme med syltet løg og frisk agurk.  
Blåmuslingsauce med purløgsolie

**Højreb**

Skiver af højreb, nye gule beder.  
Sauce på okse med marv, hyldeblomst og urter

**Jordbær og kærnemælk**

Friske jordbær med koldskålsorbet  
og jordbærconsomme

**4 RETTER 400,-**

## *Mellem menu*

*6 serveringer (Lille menu inkluderet)*

### **Multe og ærter**

Skind ristet multe på frikasse af ærter og stegt salat

### **Ostevogn**

Oste serveret fra vogn med hjemmelavet tilbehør

**6 RETTER 550,-**

## *Stor menu*

*8 serveringer (Mellem menu inkluderet)*

### **Tomat mozzarella**

Syltede tomater, frisk basilikum, tomat vand og mozzarella

### **And**

Andebryst stegt på ben med honning, Karl Johan, koriander.  
Serveret med svampe

**8 RETTER 650,-**

**Henvend jer til personalet om allergener**