

SNACKS

3 pieces per pers. : **65**
+ a small pilsner : **110**
+ a G&T or a glass of
bobble: **145**

DINNER



We recommend 3 dishes p. person

ELDERFLOWER HERRING

Crème fraîche 48%, red onion, buckwheat
95

PUMPKIN

Almond, kale, cèpes
110

SALTED SALMON FROM KVARØY

Poached egg, kale, capers and mustard seeds
135

BAKED COD

Elstar apple, almond, brown butter, cauliflower
165

BEEF TARTAR

Pickled seaweed, rye crumbs, lovage
140

VEAL TOUNGE

Mustard seeds, chanterelles, new garlic, hazelnut
145

PORK CHEEKS

Horseradish, samphire, kohlrabi
160

HANGER STEAK

Lingonberry, browned butter, onion, watercress
165

CHEESE : ANNO 1225 AND THESTRUP GOAT

Butter fried rye bread, lemon thyme honning
110

MILK ICE CREAM

Beetroot, raspberries, meringues
100

PEAR SORBET

Salt caramel, chocolate, hazelnut
100

A SELECTION OF THE MENU (kitchen decides)

3 courses 345 - 5 courses 495

Drink package + water + coffee/tea + sweets : 3 courses +250 - 5 courses +385

SNACKS

3 stk. pr. pers. : 65
+ en lille pilsner : 110
+ G&T eller et glas
bobler : 145

AFTEN



Vi anbefaler 3 retter pr. person

HYLDEBLOMSTSILD

Crème fraîche 48 %, rød perleløg, boghvede
95

GRÆSKAR

Mandler, grønkål, karl Johan
110

URTESALTET LAKS FRA KVARØY

Pocheret æg, Sørensen kål, sennepsfrø, kapers
135

BAGT TORSK

Elstar æble, blomkål, brunet smør
165

TATAR PÅ OKSEINDERLÅR

Syltet søsalat, amarant, Karl Johan, sprødt rugbrød
140

KALVETUNGE

Hasselnøder, kantareller, sennepsfrø, ny hvidløg
145

SVINEKÆBER

Peberrod, glaskål, salturt
160

OKSENYRETAPPER

Tyttebær, løg, brøndkarse, brunet smør
165

OST : ANNO 1225 OG THESTRUP GEDEOST

Smørstegt rugbrød, citrontimian honning
110

MÆLKESIS

Rødebæder, hindbær, meringue
100

PÆRSORBET

Salt karamel, chokolade, hasselnøder
100

ET UDVALG AF MENUEN (køkkenet bestemmer)

3 retter 345 - 5 retter 495

Drikkepakke + vand + kaffe/te+sødt : 3 retter +250 - 5 retter +385