

Menu

8 små serveringer

Solbærssild

Crème fraîche, røde perleløg, boghvede

Matjessild

Peberrod, brunet smør, kartoffel

Ørred

Grønne stikkelsbær, grønkål

Torskerogn

Bergamotte, majroe

Grillet vildand

Radiccio, solbær

Dansk ost

Citrontimian honing, rugbrød

Tyttebær

Hvid chokolade, pain d'épice

Saffran brioche

Citron, mandel

Smørrebrød

Kryddersild

Peberrod, brunet smør, karse

125

Solbærssild

Fed creme fraiche, røde perleløg, boghvede

125

Citrussild

Fennikel, sort peber, kefir

125

Matjessild

Brunet smør, Västerbotten, dild

135

3 slags sild

195

Grillet knoldselleri
Karl Johan, pistasche , ome kosho
155

Grønkal
Løvestikke, pocheret æg, blåmusling
150

Torskerogn
Bergamotte, majroe
170

Røget makrel
Citron, persille, perleløg
160

Gravad laks fra Færøerne
Grønne stikkelsbær, rosenpeber, citron
165

Rødspætte stegt i rugmel
Ørredrogn, rejer, rød løg
190

Tatar på okse
Gule beder, kapers, brøndkarse
170

Grillet svinenakke
Østers, porre, røget skinke
190

Dansk ost
Citrontimianhoning, rugbrød
2/5
100/175

Tyttebær
Hvid chocolate, pain d'épice
90

Safran Brioche
Citron, mandel
100