

# Menu

8 små serveringer

## Rødbede og peberrods sild

Kapers, kefir, røget sildecaviar

## Røget makrel

Ørredrogn, løvstikke, citron

## Laks fra Hiddenfjord

Ome kosho, rugpraline, majroetop

## Dansk blæksprutte

Gulerod, solsikke, kakao

## Havtaske

Ramsløg, purløg, nye hvidløg

## Dansk ost

Citrontimian honing, rugbrød

## Skovmærke

Olivenolie, verbena

## Rabarber

Lys chokolade, brunet smør, kardemomme

690

Drikkemenu

550

# Smørrebrød

## Kryddersild

Peberrod, brunet smør, karse

125

## Hyldeblomstsild

Perleløg, ramsløg, creme fraiche

125

## Rødbede og peberrodsild

Kapers, kefir, røget sildecaviar

130

## Matjessild

Brunet smør, Västerbotten, dild

135

## 3 slags sild

195

### Grillet knoldselleri

Karl Johan, pistacie ,ome kosho

155

### Jordskokke

Hasselnød, trøffel, vinteræble

190

### Gule ærter

Pinjekerner, västerbotten, ramsløg

150

### Røget makrel

Citron, persille, perleløg

160

### Gravad laks fra Hiddenfjord

Yuzu kosho, majroe, blomkål

165

### Rødspætte stegt i rugmel

Ørredrogn, rejer, rød løg

210

Tatar på okse  
Søsalat, løvstikke, kaffe, rugbrød  
170

Svinekæbe  
Blomme, nye løg  
190

Dansk ost  
Citrontimianhoning, rugbrød  
2/5  
100/175

Skovmærke  
Olivenolie, verbena  
90

Rabarber  
Lys chokolade, brunet smør, kardemomme  
100