

# søren k

## A la carte aften

Glaskål med østersvinaigrette, persille og ristede speltkerner  
Stenbiderrogn med æggeblomme, asparges og peberrod  
Syltet ørred med kærnemælk, karse og radiser  
Nye kartofler med løvstikke og muslinger  
Stegt slethvar med løg pure og syltede ramsløg  
Jomfruhummer med ansjos og grønkål  
Tatar af okse med sennep, karse og jordskokker

Alle retter a kr. 120,-

## Dessert

Rabarber med mandel og karamelliseret hvid chokolade 80,-  
Chokolademousse med citron og solbær 80,-  
Ostetallerken 95,-

A la carte retterne er forrets-størrelse. Vi anbefaler 4 retter eller flere per person

### ALLERGENER

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

### KREDITKORT

Kreditkort pålægges kortselskabets gebyr