

søren k

A la carte frokost

Marineret sild med syltede løg og høvlet Thybo
Glaskål med østersvinaigrette, persille og ristede speltkerner
Stenbiderrogn med æggeblomme, asparges og peberrod
Syltet ørred med kærnemælk, karse og radiser
Jomfruhummer med ansjos og grønkål
Stegt slethvar med løg pure og syltede ramsløg
Tatar af okse med sennep, karse og jordskokker

Alle retter a kr. 120,-

Dessert

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

A la carte retterne er forrets-størrelse. Vi anbefaler 3 retter per person

ALLERGENER

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

KREDITKORT

Kreditkort pålægges kortselskabets gebyr