

søren k

Sammensæt din egen menu

Fine de Claire østers med fermenteret asparges og peberrod
Syltet makrel med mandel, fennikel og kørvel
Ristede hvide asparges med æggeblomme, ærter og dild
Stegt kammusling med jomfruhummerbisque og syltede asparges
Nye kartofler med løvstikke og muslinger
Jomfruhummer med ansjos og sortkål
Blæksprutte med musling, blæk og grønne jordbær
Stegt slethvar med løg pure og syltede ramsløg
Tatar af okse med æggecreme og syltede grønne tomater

Retter a kr. 120,-

Dessert

Rabarber sorbet med rødbede, mælkesauce og verbena 85,-
Tonga parfait med æble, kamille og hasselnød 85,-
Ostetallerken 95,-

Retterne er forrets-størrelse. Vi anbefaler:

2-3 retter til frokost

3-5 retter til en aften i søren k

ALLERGENER

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

KREDITKORT

Kreditkort pålægges kortselskabets gebyr