



Blæst - Fornyelse - Harmoni

Forretter

Ristet kammusling	115
<i>Avocado crème, hasselnødder og frisésalat</i>	
Dampet helleflynder	125
<i>Smørpocherede gulerødder og selleri sauce Nage</i>	
Jomfruhummer støbt i fars af helleflynder	130
<i>Smørpocheret porre og krydret tomatsuppe</i>	

Mellemretter

Foie gras terrin	125
<i>Honningglaserede brombær, sprødt rugbrød og let urtesalat</i>	
Frsker af hjemmelavet Ice Tea	65
<i>Friske sensommerbær</i>	

Hovedretter

Honningristet duebryst	250
<i>Confit af lår, smørdampet mangetout-ærter og majs, pommes fondant og sauce portvins glace</i>	
Dampet helleflynder	245
<i>Smørpocherede gulerødder og selleri samt selleripuré, pommes Anna og sauce Nage</i>	
Langtidsstegt kalvefilet i parmaskinke	250
<i>Smørdampet selleri og gulerødder, gulerodspuré, bagte tomater, pommes Anna og sauce tomat glace</i>	
Rosa stegt rådyrfilet	265
<i>Ristede svampe, syltet læsøløg, pommes Anna og sauce timians glace</i>	



Desserter og oste

Ostetallerken	120
<i>4 slags franske oste, syltede valnødder, oliven og ristet rugbrød</i>	
Mild gedeost rørt med krydderier	110
<i>Friske figner, hindbær, sprødt rugbrød og chili-honning sirup</i>	
Variation af sensommer hindbær	125
<i>Hindbær parfait i hasselnødder, hindbær sorbet, karamel og friske hindbær</i>	
Citronfromage med brombær	115
<i>Citron sorbet, fennikel crudité, brombærgelé og friske brombær</i>	

SENSOMMER Menu

Dampet helleflynder

Smørpocherede gulerødder og selleri sauce Nage

Rosa stegt rådyrfilet

Ristede svampe, syltet læsøløg, pommes Anna og sauce timians glace

Variation af sensommer hindbær

Hindbær parfait i hasselnødder, hindbær sorbet, karamel og friske hindbær

495

Desserten kan erstattes med ostetallerken.



KOKKENS favoritter

*For Deres behagelighed: portioneret til Deres velbehag
- serveres kun til alle ved bordet...
og seneste bestillingstidspunkt er kl. 20:30*

Ristet kammusling

Avocado crème, hasselnødder og frisésalat

Jomfruhummer støbt i fars af helleflynder

Smørpocheret porre og krydret tomatsuppe

Foie gras terrin

Honningglaserede brombær, sprødt rugbrød og let urtesalat

Frisker af hjemmelavet Ice Tea

Friske sensommerbær

Langtidsstegt kalvefilet i parmaskinke

*Smørdampet selleri og gulerødder, gulerodspuré, bagte tomater,
pommes Anna og sauce tomat glace*

Mild gedeost rørt med krydderier

Friske figner, hindbær, sprødt rugbrød og chili-honning sirup

Citronfromage med brombær

Citron sorbet, fennikel crudité, brombærgelé og friske brombær



KAFFE & SØDT

Stempelkaffe <i>på friskmalede bønner</i>	35
Espresso, <i>normal</i>	20
Espresso, <i>doppio</i>	30
Cappucino	35
Kaffe latte	35
Grønlandsk <i>kaffe</i>	125
Summerbird <i>fylde chokolader, 2 stk.</i>	20
3 slags hjemmebagte <i>småkager</i>	30

AVEC

Spørg Deres tjener efter vores velassorterede aveckort.

Rygere henvises til vores dejlige udendørs område med udsigt til Lillebælt.