

## Menukort

### Forret

Marinerede tigerrejer på salat med sauce verde og sprødt	92
Røget dyrekølle fra skoven med peberrod, sprøde salater og sprødt	92
Røget laks, røget på vinstokke fra guldbæk vingaard, med salat og dressing	92

### Hovedret

Langtidsbraiseret mør kalvetykkam med syltede sommergulerødder, grønt, kartofler og flødeskysauce	198
Wienerschnitzel som vi kender den, af det møreste kalv med bras, ærter, brunet smør og dreng	198
Marineret grillet kyllingebryst med grønt, smørkartofler og chilimayo	179
Steak af laks med grønt, smørkartofler og beurre blanc	208
Steak af dansk kalvefilet med sauce bearnaise og grove fritter	235

### Dessert

Hjemmelavet is, frisk fløde, nødder og chokolade	85
Creme brulle med friske bær og vanilleis	85
Brownie med vanilleis og bær	85

Tilkøb af håndskårne pomes 20

Tilkøb af bearnaisesauce 20

Forret serveret alene +50



## Sæsonmenu

Terrine af røget hellefisk, sprøde æbler og rødlog anrettet med ærtepure og sprødt rugbrød

Medalion af kronstyr med svampecompot og krydderbagte tomater hertil smørstegte kartofler og vildtflødesauce

Symfoni af figner med vanilleis og sprødt.

1 ret 249

2 retter 299

3 retter 349

## Fast menu

Kan ikke kombineres med resten af kortet.

