

## A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40  
Limfjords A østers pr. stk. 50  
Lumsk tilbehør til herlighederne

-

Østers variation  
3 små retter  
Limfjords- og franske østers  
250

-

Kartoffelblinis  
Let saltet frisk rogn fra Helt  
Creme fraiche og rødløg  
145

-

Skovsvampe på Manitobatoast  
(se udvalget af svampe)  
150

-

Tatar af okse (80 gram)  
Æble, valnødder og sennepsemulsion  
Rugtoast  
155

----

Fisk stegt på ben  
(rødtunge, slethvar, pighvar eller ...)  
Brunet smør, citronmarineret salat  
med syltede løg  
Kogte kartofler med krondild  
Lidt efter størrelse 325/375

-

Stegt Kalvebrissel  
Spinat-persillecreme  
Løg og majroe. Kartoffeltilbehør  
245

-

Ribeye af Freygaard  
Finsk oksekød 300 gr.+  
Pebersauce, peberrod og kål  
Kartoffeltilbehør  
375

-

Retten der skal prøves  
- spørg tjeneren

## MENU

Krondild kogte løg og kålurter  
Dild og tang gratineret saltvandsfisk  
Østers marinade

-

Skovsvampesuppe  
Ristede skovsvampe  
og mælkesky med sherry

-

Lammeculotte og -bov i persillesky  
Artiskok og squash krydret med fåreost  
Stampede kartofler med olivenolie

-

Valg mellem gode oste og/eller  
en af aftenens desserter

3 retter 485  
4 retter 585  
5 retter 665

## VEGETARISK/VEGANSK MENU

Tre retter med grøntsager  
325

Tilvalg af dessert  
125

- spørg tjeneren, som kender menuerne

## DESSERTER

Oste - vælg selv blandt gode nordiske  
og sydlandske oste fra vogn  
145

Får- og gedeostsalat med friske valnødder  
og -olie fra Jacobsen.  
Krydret med reven tør gedeost  
125

Vælg mellem en af aftenens desserter  
Spørg tjeneren  
125

Aften "kys" med eller uden kokos  
35

## STORT og småt

Frokost åben mandag til lørdag

Aften åben onsdag til lørdag  
Selskaber i huset alle ugens dage.

Saison Food tager sig af selskaber  
ud af huset