

A LA CARTE

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

-

Endivie salat med rå grønkåls nips,
tang og peberfrugtmarinade - let spicy
Let ristet "sort" jomfruhummer
165

Stegt torskerogn
Grøntsager i beurreblanc sauce
145

-

Tatar af okse (80 gram)
Sennepsemulsion, valnødder og æble
Rugtoast
155

Fisk stegt på ben
(rødtunge, slethvar, pighvar eller ...)
Brunet smør, citronmarineret salat
med syltede løg
375

-

Vilde svampe og grøntsager i sky
med valnødder og pecannødder
Stegt udbenet og let farseret duebryst
275

-

Ribeye af Freygaard
Finsk oksekød 300 gr.+
Pebersauce og vild brøndkarse
Løgurter serveres til
375

Der bydes kartofler til hovedretterne

-

Retten der skal prøves
Spørg tjeneren

MENU

Bagt torsk og Muslinger
i egen let cremet suppe
med krøndild og safran

-

Varme vintergrøntsager
Sprødt og blødt søsalat og noritang
Stegt skrubbefilet

-

Hopballe fjerkræ (velfærd)
udbenet og tilberedt med friske sorte trøfler
Melanum sporum
Persille-porre kompot og kålskud
Stampede Belana kartofler

-

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.