

A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40

Limfjords A østers pr. stk. 55
Lumsk tilbehør til herlighederne

Letsaltet laks, rogn og dildcreme
Varme kartoffelblinis med kogt muskatnød
155

Skaldyrssuppe
Panaché af fisk og skaldyr
Grøntsager og koriander
155

Okse- og rødbedetatar
Krydret med parmesan og peberrod
135

Kalvebrissel
Vintergrøntsager og soya-ingefærmørsky
155

Fisk stegt på ben
(rødtunge, pighvar eller ...)
Brunet smør, citronmarineret salat med
syltede løg og persillekartofler
Lidt efter størrelse 300/375

Bagt torsk
Østersmarinade med rødøløg
Stegt spidskål og kartoffel
250

Steg af Økogris fra Trige Vestermølle
Æble-jordkokkekompot og sprød svær
Grønkålscrudité og sennepsky med salvie
235

Rib eye af Freygaard - finsk okse 300 gram
Grøntsags bearnaise
Endivie og kartoffel
375

Retten der skal prøves
- spørg tjeneren -

GRØN MENU

Tilvalg af fisk og fjerkræ

Porre og avocadosalat
Let spicy marinade
Friteret rispapir og urter
Tilvalg: letsaltet laks og ørredrogn kr. 50

-
Grønkålssuppe med luftig trøffel mælk

-
Selleri-squashcake
Pedrones og boretanaløg
Karry-fennikelmarinade
Tilvalg: friteret fisk kr. 50

-
Rødkålssauté med æbler og smyrna rosiner
Rød balsamico og ovnbagte jordkokker
Tilvalg: andebryst og stegt foie gras kr. 100

Oste og/eller Dessert

4 retter 400

5 retter 475

6 retter 575

Tilvalg tillægges prisen

GRØN MENU KAN SERVERES VEGETARISK eller VEGANSK

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

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

Vi tager hensyn til gæster med allergener.
Vi opkræver gebyr på betaling med
kreditkort: 0,75-1% på kort udstedt i Danmark
og 2,4-3,75 på kort udstedt i udlandet