



## Aftens menu

### Forret:

Ørred-tatar med miso og blåskimmelost serveres med puf ris og syltet kål.  
95,-

Grøn karry-kartoffel suppe med rejer.  
85,-

Ravioli med røget torsk og spinat serveres i urtesauce.  
95,-

### Hovedret:

Stegte sild i rugbrødsrasp serveres med brunetsenneps smør med dild, æbler og rødløg, dertil boullion kartofler.  
165,-

Braiseret lammemuskel i porter serveres med marineret gulerod og hvidløgs confit dertil hvedekorns risotto.  
185,-

#### *"And Oriental"*

Stegt marineret andebryst og sprødrulle med confit af lår og grøntsager serveres med szechuanpebersauce og ris.  
195,-

### Dessert

Gede ost i sprød rulle serveres med blommer i rødvin  
95,-

Chokolademousse med whisky serveres med sommerens henkogte jordbær.  
95,-

Is coupe med forskellig iscremé serveres med balsamico glacé og valnøddebiscuit  
95,-

Husk bord bestilling  
Tlf. 945100