

« Tasting Menu »

2. januar – 18. februar 2019

Sellerisuppe

Syltede svampe, grøn olie & sprøde selleristykker

Letdampet kuller

Syltet & farvet gulerod, karsemayo & tapioka

Svinemørbrad & braiserede svinekæber

Puffet svær, brændt porre, hasselnødder, kartoffelmos & sauce

Morbier

Blommekompot, æblestykker & knækbrød

“Smadret flødebolle”

Marcipanbund, solbær & chokolade

Tasting menu	4 retter 400,-	5 retter 450,-
Vinmenu	4 retter 250,-	5 retter 300,-