

Oktober menu

Bobler & Snacks 145,-

Frittata med kartoffel, blomkål og rømhøjer
Blæksprutte i taco

Rimmet Helleflynder

grønne æbler og glaskål samt fennikel og
figenblad mayo

Carpaccio af dådyrfilet

confiterede og syltede cherrytomater,
aubergine med revet fyrtårns ost og rosmarin

Kuller og bergamotte

smør dampet kuller med bladkål fra Yduns
have samt syltet hokkaido og bergamotte sauce

Kylling fra Gothenburg

grøn sellericreme med dampede beder, spinat
og ræddike fra Lars samt misosauce.

Blå Grube lagret og valnødder

smørristet marmor brioche med kvæder og
syltede grønne valnødder

Sorbet af rød basilikum

æbler, brombær, yoghurt og solbærbladsirup

Chokoladecake med nødde mousse 125,-

mocca parfait med tørrede blåbær
serveres med lille kaffe eller te

Den lille pakke 995,-/800,-

Bobler & snacks samt
3 retter med vinmenu/saftmenu,
hele bordet vælger de samme retter.
Middagen afsluttes med kaffe eller the samt
chokoladecake med nødde mousse, mocca
parfait og vilde blåbær.

Den store pakken 1500,- /1300,-

Bobler & Snacks samt 6 retter med
6 glas vinmenu/saftmenu.
Middagen afsluttes med kaffe eller the samt
chokoladecake med nødde mousse, mocca
parfait og vilde blåbær.

3 retter 485,- / 4 retter 565,

5 retter 655,- / 6 retter 745,-

Vinmenu

2 glas 200 ,- / 3 glas 300 ,- / 4 glas 400 ,-
5 glas 490 ,- / 6 glas 580 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand 25,- pr person

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **595 ,-**

