

Gourmet menu

17.30-21.30

Ceviche af helleflynder

m/ Lime, citron, agurk, hasselnødder og spinat

Fiske ballontine

m/ Symfoni af fennikel og hindbær

Tomat consommé

m/ friske og syltede tomater, løg, basilikum og burrata

Toast

m/Brioche, trøffel, ost fra Elmegården, svampe og æbler

Hovedret

Flanksteak

m/ symfoni af løg, pommes Anna hertil gastric sauce

3 slags tops

Chili, barbecue og røget bacon hertil estragon mayo

Havtorn sorbet

m/ tørret hybenrose og krystalliseret hvid chokolade

Koldskål i nye klæder

m/ koldskål is, koldskål, kammerjunker, rødgrød og hvid chokoladecreme.

Hovedret 298 | 2 retter – 398 | 3 retter – 468

4 retter – 548 | 5 retter – 648 | 8 retter – 838

Bemærk: Tillæg gælder kun hvis man ikke bestiller alle 8 retter



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.

Drikkevarer

Sodavand 38 | 58

*Pepsi, Faxe Kondi, Pepsi Max, Lemon, Faxe Appelsin Sukkerfri,
Danskvand*

Adelhardt øko saft 27,5 cl. - 45

Hyldeblomst, Rabarber, Tranebær, Hindbær, Æble, Appelsin

Fadøl

Fuglsang Pilsner - 48 | 65

Fuglsang Blackbird Classic - 48 | 65

Nørrebro Bombay IPA - 68 | 88

Affligem Belgisk Double - 68 | 98

Bryggerens Udvalgte (spørg personale) - 68 | 88

Alkoholfri øl

Royal Pilsner 0,0% 33cl. - 39

Royal Classic 0,0% 33 cl. - 39

Anarkist American Easy 0,5% 44 cl. - 78

Anarkist Hazy IPA 0,5% 44 cl. - 78

Glas vin fra 98

Hvid, rød eller rosé

Spørg tjeneren for udvalg

Husets bobler 78

Kaffe, the 52

Irish coffee 118

*Kande vand filtreret & afkølet
med eller uden brus - 30*



OBS! Ved allergener eller særlige kosttiltag kan der forekomme tillæg.