

Gourmet menu

17.30-21.30

Terrine af fisk og skaldyr

Friteret kapers, syltet gule beder og peberrods sauce med grøn olie.

Krabbekroket

Misomayo og kimchi.

Symfoni af blomkål

Røget mandler og grøn olie, hertil brunet smør.

Tatar af kalveinderlår

Syltet bøgehatte, kartoffelchips og rå æggeblommer.

Hovedret

Kyllingebryst

Sauteret kantareller, svampe og majs, polenta, syltede sennepskorn og sprødt kyllingeskind. Hertil kartofler og sauce suprême a part.

Gratineret burkehorn

Syltede valnødder, valnøddebrød.

Dild-granité

Agurk og hvid chokolade.

Solbærmousse

Chokolade sorbet, syltede solbær, havrecrumble og skyr.

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.