

Sommer a la carte menu

gælder fra 27.6-11.8 2017. – dog med undtagelse af Onsdag- Late Night

Køkkenet er åbent fra 18.00-20.30. (tirsdag og onsdag; 17.30)

Forretter/Starters;

Køkkenchefens udvalgte røget laks med tangpesto, citroneret perlebyg med søl og urter. 98,- kr.

Smoked salmon, seaweed, pearl barley and herbs

Fanø skinke, creme af Fynsk rygeost med salat af friske ærter og melon 90,- kr.

Local ham, smoked cheese, melon and peas

Gazpacho på Vestjysk(vegetarisk) med spansk temperament 88,- kr.

Gazpacho (vegetarian)

Hovedretter/Maincourses;

Sashi oksemørbrad serveret med sommergrønt og Høst i ølandscrepe, sauce Remy, kartofler og estragon emulsion 250,- kr.

Beef tenderloin served with summer green and smoked cheese in a crepe, sauce, potatoes and estragon emulsion.

Dagens Fangst serveret med nye kartofler, Ambassadørens fiskesauce og frembringelser af sommerhavens grønt 220,- kr.

Today's Fish served with potatoes, fish sauce and creations of the summer garden green.

Vegetarisk hovedret – spørg betjeningen 198 kr.

Vegetarian main course - ask the service

Desserter/Desserts;

”Koldskål Moderne” is, bær og alternativ Kammerjunker. 90,- kr.

Cold dessert made from buttermilk, served with ice cream, berries and biscuit.

Fransk chokoladecake med fersken, hindbærsorbet og flødeskum 100,- kr.

French chocolate cake with peach, raspberries sorbet and whipped cream.

Unika oste med oliven, lidt fra fadeburets krukke og hjemmebagt sprødt 120,- kr.

Cheese with olives, a little from the casserole jar and home baked crisp.

Speciel Sommer tilbud. Alle ved bordet vælger samme menu.

3 retters menu 368 kr. pr. cov.

Summer deal; everyone at the table chooses the same menu – 3 course meal 368 kr. Per Person