



Aften a la carte menu

Gælder fra 19.2-28.3 onsdag - lørdag

Vi åbner kl. 18.00, nogle dage før - dette kan ses under åbningstider.

Sidste bestilling til køkkenet modtages kl. 20.00

Bordreservation anbefales uanset sæson på 7516 2211

Forretter

Jordkokkesuppe med Nordsø fisk og Bakskulds krisp.

Rødbedetatar med friteret æg og maltskorper.

Hovedretter

Bagt Nordsøfisk med porre, citron syltet gulerod, sauce vin Blanc og kål-kartoffel.

Nordisk naturkvæg med løgtærte, cremet kålrabi, rødvinssky og gourmet kartoffel.

Vegetarisk hovedret laves mod forudbestilling.

Vi tilbyder som udgangspunkt ikke veganske retter

Desserter

Chokoladekage med cognacs-svesker med krydret hindbærsorbet og vanilje iscreme.

Udvalgte oste fra regionen og et stykke udefra.

3 retter 388 kr./ 2 retter 334 kr./ 1 ret 268 kr.

Vi forbeholder os retten til ændringer.

Køkkenchefens udvalgte Vin menu 220,- kr. pr. cov.
(1 gl. bobler eller dessertvin, 1 gl. hvidvin/ 1 gl. rødvin)