

Julemenu 2018 - 1. nov. til 22. dec.

Snacks – Aperitif 135,-

Glögg tiff – Svampetoast med grøn mayonnaise – Urtesaltede mandler

Menu

Røgsaltet laks

- med hvide radiser og fed økologisk crème fraîche

Stegt kammusling

- med grøn kål i variation og knust hasselnød

Signatur ret Pighvar

- i sprødt maltbrød med håndpillede rejer og agurk

Rosastegt andebryst

- med tærte med gæret rødkål, syltede figer og confit af lår, sauce tilsmagt med juleparfume og kartoffelfondant

Syltede kirsebær

- og hvid chokolade bavaroise med grød ris og knas

Pris

3 retter: 395,-

4 retter: 475,-

5 retter: 550,-

Tillæg for 3 danske oste med tilbehør: 125,-