

WEEKENDMENU

Frisk ravioli med jomfruhummer.

Lækre forårsurter, hvide asparges, salvie og rapsblomster.
Serveres med friskbagt surdejsbrød og pisket smør med citron.

Ballotine af Rokkedahl-kylling

Fylt med ramsløg og estragon på en bund af frisk glaskålstatar.
Dertil grillet hjertesalat, ristede cashewnødder og syltet radicchio.
Serveres med sauce suprême med brunet smør og estragon.

Jordbærtærte

Hvid chokolademazarin med hvid ganache tilsmagt med
tonkabønne, jordbær og vaniljesyltede granskud og cremet
rødgrødis.

2 retter - 295,- kr. / 3 retter - 365,- kr.

WEEKENDMENU

Fresh ravioli with langoustine.

Spring herbs, white asparagus, sage, and rapeseed flowers.
Served with freshly baked sourdough bread and lemon butter.

Ballotine of Rokkedahl chicken

Filled with wild garlic and tarragon on a base of fresh kohlrabi
Served with grilled baby gem lettuce, roasted cashews, radicchio.
Suprême sauce with browned butter and tarragon.

Strawberry tart

Chocolate mazarin with white ganache flavoured with tonka bean,
strawberries, vanilla-pickled spruce shoots, red berry porridge ice
cream.