

WEEKENDMENU

Argentinske kæmperejer.

Saltede argentinske kæmperejer, mayo med fermenteret hvidløg, aromatisk tomatconsommé, friske grønne æbler, friteret brødkrumme og frisk basilikum.

Rødvinsbraiserede oksekæber.

Sensommergrønt vendt i smør og citron, syltede hvide asparges, knoldselleripuré med brunet smør, serveret med en sauce med ananassalvie.

Nektarin.

Nektarinkompot, solbæriscreme, luftigt vaniljeskum, krystalliseret hvid chokolade og sprød nektarin.

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

WEEKENDMENU

Argentinian King Prawns.

Salted Argentinian king prawns, fermented garlic mayonnaise, aromatic tomato consommé, fresh green apples, crispy fried breadcrumbs, and fresh basil.

Red Wine-Braised Beef Cheeks.

Late-summer vegetables tossed in butter and lemon, pickled white asparagus, celeriac purée with browned butter, served with a pineapple sage sauce.

Nectarine.

Nectarine compote, black currant ice cream, light vanilla foam, crystallized white chocolate, and crisp fresh nectarine.