

NU&DA

Vi har gravet dybt og fundet fire fantastiske vine, der forkæler dig og dine sanser - perfekt afstemt med vores menu. Spørg din tjener, hvad vi har lokket op fra kælderen.

SMAGEN AF DANMARK

Lun Puf af Vandbakkelse

Skagen skinke på toppen - Julsø ost og trøffelcreme i hjertet, sprød udenpå - luftig og cremet indeni

Tartelet

Tartelet fyldt med confiteret Hopballe Mølle kylling, asparges, og cremet svampesauce på sød hvidvin

(Ikonisk ynglingsret)

Grisebryst

Stegt bryst af dansk frilandsgris, persille glaseret kartoffelbånd, stikkelsbær, rødbede og cremesauce på hvidvin

(Kan opgraderes til hovedret med fisk eller oksekød 95,-)

Citronfromage 1864

Luftig citronfromage, grøn urteolie, vaniljeflødeis, kransekage

595

SMAGSBIDDER & DELIKATESSER

Lun Puf af Vandbakkelse

Skagen skinke på toppen - Julsø ost og trøffelcreme i hjertet, sprød udenpå - luftig og cremet indeni

55

En Flage af Rug

Rørt tatar af Himmerlandskvæg - et skænk af cognac, et pift, en duft af trøffel, intens fylde i ét enkel bid

55

En hvirken fra Vestkysten

Østers i en let sprød skal, et "strejf" af havtorn - som en dråbe fra det danske islet, bløde nuancer af peberrod i cremet form - mærk Vesterhavets bølge på tungen

55

Brændende Kærlighed

Et strejf af tradition og fornyelse mødes, cremet kartoffel, syrlig sød rødbede, dyb intens sennepsemulsion og en hilsen fra Skagen, lufttørret skinke

95

- en lille bid - et øjeblik fra køkkenet - vi laver kun få hver aften

AFTEN A LA CARTE

Kuvertbrød & Åbybro Smør

Et strejf af tradition, vores klassiske danske brød, friskbagt hver morgen på sigtemel serveret med cremet håndkærnet smør fra Åbybro. En sand oplevelse man ikke skal undgå

55

Forretter

Rimmet kammusling, blød blåmuslinge creme med peberrod, glaseret agurk, purløgsolie og radise

175

Håndpillede rejer med asparges, hovedsalat, dild og syltet tomat

165

Tartelet fyldt med confiteret Hopballe Mølle kylling, asparges, og cremet svampesauce på sød hvidvin

155

Rørt tartar af Himmerlandskvæg med æggeblomme, kartoffel og peberrod

189

Hovedretter

Cremet puré på gule flækærter med syltet og røgede svampe og spæde gulerødder

195

Wiener schnitzel "ART" af dansk frilandsgris, syltet stikkelsbær, ærter, brunet smør, citron og frisk peberrod

295

Smørstegt Rødspætte (Garnfanget) stegt på ben med ansjos, citron, kapers og tyttebær

325

Glaseret ribeye fra Nordjysk Natur kvæg, perleløg, stegte kartofler, syltet rødbede og bearnaise

395

Dessert

Luftig citronfromage 1864, grøn urte olie, vaniljeflødeis, kransekage

145

Syrlig Rabarber, silkeblød hvid chokolade, sprød mandelcrumble og vaniljeis

135

Danske modnede oste, let confiteret kirsebær, bornholmske kiks

145

En elegant Petit Four Chokolade

48