

MENU

LIVE SOUL EVENING

ANNO 2026

Lun Puf af Vandbakkelse

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

Kammusling

Rimmet kamusling, blød blåmuslingcrem med peberrod, glaseret agurk, purløgsolie og radise

Tartelet

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

(Ikonisk yndlings ret)

Glaseret Okse

Glaseret okse af Nordjysk Natur kvæg med løg, stegte kartofler, rødbeder og bearnaisesauce

(Kan opgraderes til hovedret med fisk 95,-)

Citronfromage 1864

Luftig citronfromage, grøn urte olie, vaniljeflødeis, mandel financier

Live Soul Performance

5 Retters Menu

Velkomstbobler

830

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.