

TULIPANFESTIVAL

MARINERET SILD

med kapers, rødløg og dild fraiche

KARRY SILD

med æble, æg og purløg

RØDSPÆTTEFILET

i panko med karl johan remoulade og grillet citron

REJESALAT

med håndpillede rejer, Karetmagerens dressing, smilende æg og hjertesalat

RØGET LAKS

med friske, friskost, radiser og malt

CEASAR SALAT

med romainesalat, parmesan, ceasardressing og croutons

SPIDSKÅL

med yoghurt, tranebær, græskarkerner og mynte

GRILLEDE GULERØDDER

med citroncreme, mandler og estragon

LUN LEVERPOSTEJ FRA SLAGTEREN

med stegte svampe, bacon og karse

KARETMAGERENS FRIKADELLER

med sprød agurksalat og dijon

BRYST AF DANSK VELFÆRDSGRIS

med BBQ, syltede løg og gremolata

TARTELETTER

med pocheret kylling, cremet asparges, vol au vent og grønne asparges

UDVALG AF DANSKE OSTE

med æblekompot og knækbrød

RABARBER

med hvid chokolade, vanilje og sprød crumble

SURDEJSBRØD & GROFT RUGBRØD

med rørt smør

PRIS PR PERSON

295,-