

Kildens menu

DINNER MENU

4-course menu

MARINATED HORSE MACKEREL

served with chutney of preserved tomatoes, smoked cream cheese, horseradish, and herbs from Tisvilde

SQUID

served with smoked romesco and fresh tomato

CHICKEN FROM DALBAKKEGÅRD

Danish corn, cabbage from Mangholm, zucchini from Melby

RASPBERRIES

from Rokkedyssegaard, ganache with white chocolate and yogurt, crispy oats, and lemon sorbet

650,-

Add-ons

FRENCH OYSTERS

homemade tabasco and lemon

55 pr. pcs.

SELECTION OF DANISH CHEESES

served with garnish & butter-fried rye bread

145,-

PETIT FOUR

35,-



Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde såsom Rokkedyssegård, Mangholm og Melby. Hvis vi får mulighed for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os retten til at ændre i menuen på dagen.

Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov. Spørg din tjener og hør nærmere.