



MENU

LIDT AT STARTE PÅ

Saltede mandler

kr. 35,-

Brød, smør og rapsolie fra Ærø

kr. 35,-

Oliven og umodne ferskner i citron og oregano

kr. 45,-

Forårsgrønt fra Mangholm med friskost

kr. 65,-

Lufttørret skinke fra Steensgaard (40g)

kr. 65,-

Brisling med purløg, citron og sprødt surdejsbrød

kr. 65,-

Rogn og vandbakkelser med klassisk garniture

kr. 125,- til 175,- pr. person

Vores menuer er baseret på sæsonens råvarer og der kan derfor forekomme ændringer i menuen på dagen.



MENU

AFTEN

18:00 - 21.30

VINTERMENU

2 retter kr. 350,- eller 3 retter kr. 450,-

Rimmet torsk i citron og enebær med rygeost, glaskål og kapers

Dagens fisk i fiskefumé med rosenkål og muslinger fra Rømø

Æbler i crème anglaise med makroner i amaretto og en smule jernurt

TILVALG

Danske oste med frugtkompot og knækbrød

kr. 125,-

Vores menuer er baseret på sæsonens råvarer og der kan derfor forekomme ændringer i menuen på dagen.