



AFTENMENU

4 retter

Rimmet kammusling med sprød fennikel, grønne jordbær
og vinaigrette af gran og yuzu

Grillet dansk blæksprutte vendt i honning og friske hvidløgsskud fra Mangholm,
serveret på Romesco med røgede mandler

Stegt Kulmule med kantareller fra Tisvilde Hegn, zucchini fra Mangholm
og muslingesauce med ærter fra Melby

Pavlova med hindbærmousse, friske bær fra Rokkedyssegård, flødeis
med stjerneanis, friskrevet muskat og solbærbladolie

Kr. 650,-

TILKØB

Franske østers med citron og hjemmelavet tabasco
Kr. 55,- pr. stk.

Et udvalg af danske oste med garniture og grillet kernebrød
Kr. 145,-

Klassiske vaniljeflødeboller
Kr. 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.*