



## AFTENMENU

4 retter

---

Terrine på helleflynder og porrer, kold bouillon infuseret  
med korianderblomst og syltede korianderkapers

Stegt kammusling på en bund af bagte jordskokker, svampe-blanquette,  
syltede sennepsfrø og kaffe

Økologisk dansk and bagt 'en croûte'  
med mousse på hengemte sommerkantareller, glaserede beder,  
græskarpuré og fermenteret mirabeller. Serveret med kraftig andesauce

Is med tonkabønne, kirsebær med blommestenssirup  
og krystalliserede ristede mandler

**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.*