

Ancestrale

"milk bread" med chutney & røget ost 2 stks 85

syltede beder & solsikke dip 85

surdejsbrød & saltet smør 55

Aftenens menu 475

5 retter valgt af kokken, tilberedt som vi godt kan lide det.
Menuen skal vælges af hele bordet.

vinmenu 4 glas 470

rødbede, creme fraiche & stikkelsbær 130

kartofler, blåmuslinger & sauce sabayonne 130

violet kål, confiteret blæksprutte & velouté sauce 160

gnocchi, sauerkraut & løgsauce 180

kuller, knoldselleri & sort hvidløg 190

fyrtdårns ost, hasselnød & brunet smør 95

pæresorbet, fløde parfait & karamel 90

berliner, æblekaramel & gedemælksis 100

petit four, 3 slags 65



90-100% økologi

Vi arbejder tæt med små økologiske producenter fra Danmark.

På denne menu bruger vi råvarer fra nedenstående producenter.

kiselgården - grøntsager & urter

thise - mejeri & ost

funga farm - svampe

aurion - mel

fiskerikajen - vildtfanget fisk

kysøko - frugt & bær

malmö chokoladefabrik - chokolade