

## **Forretter**

### **Hummerbisque**

Hummersuppe med blåmuslinger og laks. Krydret med ramsløg og tomat.

Serveres med en fennikelmayo.

### **Toast Skagen**

Håndpillede rejer i mayonnaise, med dild, purløg, sennep og lidt cognac.

På smørstegt toast med sprød salat og citron.

### **Asparges**

Letdampet asparges med en klassisk hollandaise

Drys af fjordrejer og vild brøndkarse. \*

### **Laks**

Rødbedegravad laks med nypillede ærter, friséesalat, ristede solsikkekerner og rygeostcreme med dild.

### **Tun**

Lynstegt tun i skiver, vendt i sesam og jordnød

Serveres med glasnudelsalat med mynte, chili, koriander og lime. Hertil en gomadressing

### **Kantarel cappuccino.**

Cremet suppe af gule kantareller med hvidt trøffel skum, hertil sprød chip af prosciutto crudo. (sensommer)

\* Mulighed for Foie gras terrin i suppen.

## **Hovedretter**

### **Oksemørbrad \***

Helstegt oksemørbrad med rødvinssauce, grønne asparges og spæde gulerødder.

Hertil syltede sommerløg.

### **Unghane**

Coq au vin blanc farseret supremebryst. Serveres med dadeltomat, oliven og ramsløg.

Hertil grillet fennikel og sauce velouté

### **Lam**

Stegt lammefilet med gulerodspuré, bagt selleri og persillefrites.

Hertil citronsky

### **Torsk**

Pocheret torskeryg med glaseret sommerbede, stegt spæk, peberrod og brunet smør

### **Laks**

Stegt filet med grønne bønner og fennikel og langtidsbagte tomater. Hertil rødvinssauce og kartoffelmos.

### **Bygotto**

Lavet på perlebyg, skovsvampe, parmesan, hvidvin og olivenolie. Hertil grønne asparges.

## **Desserter**

### **Panna cotta**

Med hvid chokolade og havtorn.

Hertil crumble af bagt hvid chokolade.

### **Gateau marcel**

Chokoladekage i tre lag. Serveres med hindbær og ristede nødder.

### **Fragilité**

Hasselnøddbund med nougat og syrnet fløde, hertil de danske jordbær

### **Trifli**

Rabarber, makroner, vanilje og flødeskum.