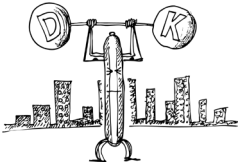


# A LA CARTE



Lokale Råvarer

## BUSINESS LUNCH

**To retter + en fyldestgørende side 350**

Nye kartofler glaseret i smør og vermouth  
Krogmodnet 'Øf med sauce Choron og pommes pailles

## FORRETTER

**"Escargots à la bourguignonne" 125**

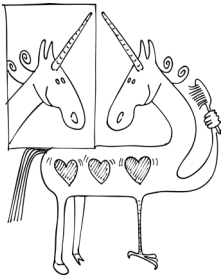
En dansk fortolkning på den franske klassiker.  
Danske konksnegle fra havet, gratineret med luftig hvidløgs-smør, croutoner og masser af urter.

**Nye Kartofler 165**

Nye danske kartofler glaseret i smør og vermouth.  
dertil friske ærter, purløgssolie, sauce lavet på Lihmskov og Baerii Kaviar fra Antonios.

**"Foie Gras" terrine 145**

Terrine lavet på kyllingelever, tilsmagt med muskat, portvin og cognac.  
Serveret med ristet brioche og syltede rabarber



Dyrevelførd

## HOVEDRETTER

**Krogmodnet 'Øf 295**

Steak af økologisk gris med variation af løg, spinat, pommes pailles, sauce Choron og strandurter.

**Helleflynder 255**

Norsk opdrættet helleflynder, dampet i smør med sauté af grønne asparges, korianderkarse, favabønner og løvstikke blanquette

**Blomkål 215**

Variation af blomkål med cremet bønnepuré, røgede mandler, citron, strandurter og sommertrøffel.

## DESSERT

**Europæiske oste 3 stk. - 165**

Stort udvalg fra vores ostevogn af danske og europæiske oste, serveret med 2 slags kompot, knækbrød og rugbrød

+45 pr. ekstra stykke

**Kaffe 105**

Fragilité med hjemmelavet frisk ost, Piemonte-hasselnødder og kaffesorbet

**Crème Brûlée 95**

Lavet på tonka-bønner, serveret med bær marineret i cointreau og sorbet

**Petit fours pr. stk. 35**

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk



60 - 90% økologi