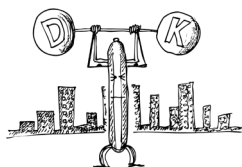


A LA CARTE



Lokale Råvarer

BUSINESS LUNCH

To retter + en fyldestgørende side **350**

Vol-au-vent sprød butterdej fyldt med frikassé bestående af svampe fra Fungafarm og variation af grillet kål

Krogmodnet 'Øf med syltede kantareller, majs og hasselnødder.

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.

Vol-au-vent **165**

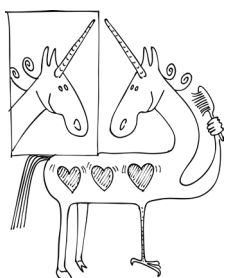
Sprød butterdej fyldt med frikassé bestående af svampe fra fungafarm, og variation af grillet kål

Sephia **175**

Tiarmet blæksprutte skåret som fettuccine, serveret i cremet sauce med vadouvan og syltede grønne jordbær.

Cream Ninon **145**

Kold ærtesuppe tilsmagt med langpeber, toppet med cremant og flødeskum.



Dyrevelfødt

HOVEDRETTER

Dådyr **275**

Stegt dådyr fra Dyrehaven i Klampenborg (udskæringen varierer) med syltede kantareller, brombær og enebærsauce

Poisson du jour **255**

Dagens fisk stegt på crouton.

Serveret med syltede ribs, confiterede porrer og Hybenrose beurre blanc

Otto **215**

Otto lavet på solsikke og byg med syltede grøntsager, ramsløgskapers, purløgssolie og Lihmskov

DESSERT

Europæiske oste

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

3 stk. – 165
+45 pr. ekstra stykke

Blåbær **105**

Syltede vilde svenske blåbær med hvid chokolade og lakridsganache

Crème Brûlée **95**

Lavet på tonka-bønner, serveret med med jordbær-hybenrose sorbet

Petit fours **pr. stk. 35**

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk



60 - 90% økologi