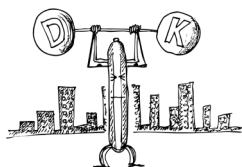


A LA CARTE



Lokale Råvarer

BUSINESS LUNCH

To retter + en fyldestgørende side 350

Rødbedetatar med gedeost og sennep.

Dådyr med endivesalat, fermenterede brombær og langpebersauce.

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.

Rødbedetatar 165

"Tatar" af dehydreret rødbede, serveret på bund af gedeostcreme fra Tebstrup, syltede sennepskorn, ramsløgskapers og Baerii caviar.

Sephia 165

Tiarmeret blæksprutte skåret som fettuccine, serveret i cremet sauce med saltet knoldselleri og svampe-teriyaki sauce.

HOVEDRETTER

Dådyr 275

Stegt dådyr fra Dyrehaven i Klampenborg (udskæringen varierer) med endive salat, fermenteret brombær og sauce med langpeber.

Poisson du jour 255

Dagens fisk stegt på crouton. Serveret med syltede tyttebær, bladbeder og Hybenrose beurre blanc.

Rösti 215

Lavet på kartoffel og knoldselleri med gammelknascreme og tørret æggeblomme.

DESSERT

Europæiske oste 3 stk. - 165

3 stykker danske og europæiske oste, serveret med kompot og knækbrød.

+45 pr. ekstra stykke

Vanilje & Valnød 115

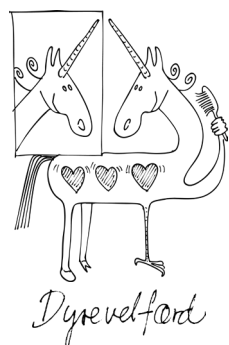
Cremet vaniljeis, med ristede valnødder, jomfruolivenolie og caviar.

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



Dyrevelford



60 - 90% økologi