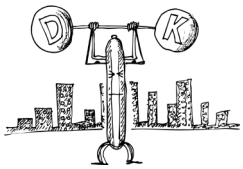
A LA CARTE



Lokale Råvarer

BUSINESS LUNCH

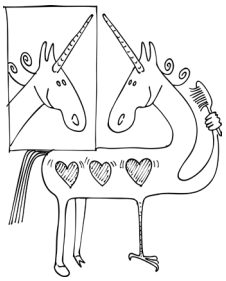
To retter + en fyldestgørende side **350**
Røget ørred fra Ådal med salat af fennikel.
Økologisk and med rød spidskål, ande sauce med svesker.

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.

Røget ørred fra Ådal **165**
Ballotine af røget ørred med dild. Salat af fennikel,
vinaigrette på rosen peber og koriander frø.

Carpaccio **165**
Carpaccio af krondyr, karl johan mayo med enebær,
croutoner og solbær.



Dyrevelfærd

HOVEDRETTER

Økologisk and fra Varde ådal **275**
Stegt andebryst, tærte med confiteret lår,
rød spidskål, ande sauce med svesker.

Havtaske **255**
Stegt havtaske, cremet perlebyg, spinat, sort kål og en skaldyrs sauce.

Rösti **215**
Lavet på kartoffel og knoldselleri
med gammelknascreme og tørret æggeblomme.

DESSERT

Europæiske oste **3 stk. - 165**
3 stykker danske og europæiske oste, *+45 pr. ekstra stykke*
serveret med kompot og knækbrød.

"Rice Pudding" **115**
Luftig skum på ris, havtorn og kakao tuille.



60 - 90% økologi

Parfait **95**
Chokolade parfait, syltede kirsebær, krystalliseret chokolade.

Petit fours **pr. stk. 35**
Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk.