

madsalen

Menu februar/marts 2018

SMÅ RETTER

Stenbiderrogn med rugbrød,
drænet kernemælk & peberrod 90

Rimet kammusling med agurk,
blomkål og selleri 85

Rejesalat med bøgehatte,
hasselnødder, karse & fiskeskum 85

Tatar med tomat & sennep 85

Symfoni af kartofler med
trøffelolie 70

Salat med gedeost, æble & balsamico 75

STORE RETTER

Torsk, consommé, jordskokkepuré
& spidskål 175

Braiseret svinekæber
med kartoffel & tyttebær 140

Lammekrone, persille, sennepssauce,
porre og lilla blomkål 185

Oksemørbrad, pommes anna,
gulerødder, rødbeder & glace 220

DESSERTER

Kaffe is med hvid chokolade & pistacie 75

Lemonpie med marengs 85

Oste - hvid & blå 100

SNACKS

Torske tapioka 30

Svampefrit med estragonmayo 30

Glaskåls taco med krabbesalat 30

TASTINGMENU

10 små retter fra a la carte kortet

Vi anbefaler 5-glas vin- eller cocktail menu

450

7 små retter fra a la carte kortet

Vi anbefaler 4-glas vin- eller cocktail menu

350

VIN- ELLER COCKTAILMENU

5 - glas 350

4 - glas 285

3 - glas 225

3 RETTERS MENU

Køkkenschefens valg

Mandag - tirsdag - onsdag

275