

AFTEN

Forår

SMÅT OG GODT



Kyllingleverparfait med sylt og sprødt	85,-
Skaldyrstoast med ramsløgsmayonnaise	115,-
Solæg serveret med sprødt rugbrød og sennep	75,-
Syltede beder, krondild, sennepskorn og peberrodscreme	65,-
Brisler i brunet smør, Sichuanpeber, rødbede og kål	135,-
Jordskokkeflan, sprøde jordskokker, kærnemælk, hasselnød og porreolie	125,-
Majsbrød med estragon, frisk pisket smør og kyllingeskind	45,-

DE STØRRE RETTER

Hertil serveres marinerede rodfrugter og kål

Grillet kejserhat med hvide bønner, pastinak og sauce på kantareller	295,-
Kulmule stegt på surdejsbrød med fiskesouffle og sauce på baksuld	295,-
Nyretapper, gulerod, ramsløg, bordelaise med røget marv og gråærter	295,-

OST OG SØDT

Æblemazarin, fløde, makron og sirup på sort te	105,-
Isbombe med karamel på rabarber, brændt marengs og sprød tuille	125,-
Rødkitost med karamelliseret figen, dadelbalsamico og sprødt	115,-
Kiks med havremarcipan og hybenrose	45,-
Mælkechokolade med hasselnød og puffet quinoa	45,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Venligst oplys personalet i tilfælde af allergier

EN AFTEN PÅ FASANEN

5 serveringer udvalgt af køkkenet
595,-

Vinmenu
450,-