

Årstidsmenu oktober, november, december

Forretter:

- Gravad okseinderlår med hasselnødmayonnaise, grillede borrettane-løg, syltede urter, variation af jordskok og karsemayonnaise
- Gravad laks med æble, rævesauce, sprøde salater, grillet rosenkål, vinaigrette og croutoner

Mellemretter:

- Terrine på svineskank med saltet foie gras, kvædepuré, brioche og urtesalat i vinaigrette
- Græskarrisotto og rimmet kammusling med syltet græskar, urter og gremolata

Hovedretter:

- Stegt andebryst og andekrokette med kirsebærgelé, knoldselleripuré, palmekål, kartoffelfondant og sauce salmis
- Stegt torsk med jordskokpuré og rå jordskokker, syltede perleløg og sauce på sherry og ventreche

Desserter:

- Risalamande med lakridssirup og kirsebørsorbet, kirsebærgelé og rålakrids
- Hvid chokoladefromage med estragongranité, krystalliseret hvid chokolade, citronpuré, hvid ganache og tuille