

Årstidsmenu april, maj, juni

Forretter:

- Stenbiderrogn med rødløg , creme fraiche, grillet citron og blinis
- Kalvetatar med estragonmayonnaise, kartoffelchips, skalotteløgssringe, sylt og urter

Mellemretter:

- Stegte kammuslinger med grønne tomater, glaserede asparges, lun urtemayonnaise, ventreche og persillepuré
- Tatar af torsk rørt med rygeost samt avocado, citronpuré, urtesalat, croutoner, basilikummayonnaise, agurk og mynte

Hovedretter:

- Dampet rødspætte med hollandaise, glaserede hvide asparges, sommerkål, vild brøndkarse*
 - Stegt oksefilet med sauce bordelaise, variation af løg og grillet grøn asparges*
- * serveres med kartofler a part

Desserter:

- Rabarberkompot med rabarberchips, rabarbersorbet, krydderkage, creme anglaise og lakrids
- Creme brulé og hindbærsorbet med hasselnød og krystalliseret hvid chokolade