

Årstidsmenu januar, februar, marts

Forretter:

- Stegt torsk med pocheret æg, glaserede porrer, hollandaiseskum, syltede perleløg og dildolie
- Stegte kammuslinger med sauce nage, persillepuré, glaserede kartofler, grillede grønne tomater, kartoffelchips og karse
- Carpaccio af inderlår med bitre salater, parmesan, estragonemulsion, croutoner, olivenolie og syltede urter

Mellemret

- Tartelet af høns med Karl Johan blanquette, sprødt kyllingskind, farserede morkler og urter

Hovedretter:

- Vagtel med confiteret lår, druekompot, saltbagt knoldselleri med brunet smør og hasselnødder, estragonsauce, stegte shiitakevampe og fermenteret hvidløgsuré*
- Friteret rødspætte med beurre blanc, blomkålsuré, glaseret kål, syltet selleri med æbler og Vinaigrette*
- Beef Wellington med confiteret kartoffel, hvidløgsuré, syltede sommertomater samt glace med sennepskorn og syltede blomster

*Serveres med kartofler a part

Desserter:

- Chokolademousse a la orange med brændt citronsorbet og saltet kiks
- Citronfromage med citronpuré, knust lakridsmarengs, lakridssirup og vaniljeis
- Banankage med hvid chokoladeis, sable breton og passionsfrugtgelé