

Årstidsmenu juli, august, september

Forretter:

- Rimmet torsk med citron, dildmayonnaise, pankochips, tørret fennikel, agurk og saltbagte mandler
- Friteret kyllingerillette med lun sauce tatare, majs, urtesalat og syltede løg

Mellemretter:

- Farseret lammemørbrad med glaserede gulerødder, grillet auberginepuré, skalotteløg og lammesky
- Taskekrabbe med glaserede og røgede kartofler, tørret tomat, tomatvinaigrette og safranmayonnaise

Hovedretter:

- Stegt oksemørbrad med 'nye rødder', glaserede ærter, stegte kantareller, knoldselleripuré og estragonsauce
- Stegt lange med muslingesauce, kroketter og syltede hvide asparges

Desserter:

- Koldskål med jordbær, rå marengs og crumble
- Chokoladefondant og vaniljeis med sommerbær