

Social Dining Menu

Rogn og iberico – Tempuragrønt med mayo – Syrlige æbler

Rimmede kammuslinger, peberrod, agurk og dild
Gulerodssalat med estragon og ristet boghvede
Tatar med løvstikke, sprød kartoffel og syltede stikkelsbær

Salat af forårsgrønt med cremet ostesauce og kerner
Hopballemølle kylling, hvide asparges og hønsejus

Rabarber, skovmærke og fløde
Ispind med romkaramel

6 retter i 3 serveringer – 425 kr

10 retter i 4 serveringer – 575 kr

En aften på Teddy

En samlet pakke med alt det bedste fra sæsonen, så det eneste I skal gøre, er at læne jer tilbage og nyde aftenen.

En cocktail efter eget valg, før eller efter middagen

10-retters Social Dining menu med 4 glas vinmenu

Kaffe eller the med sødt og avec efter eget ønske

Helaftensarrangement 1250 kr / person

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.
We reserve the right to make any changes.

A'la carte retter

Snacks

Saltede spanske mandler **55 kr**

Serranoskinke **75 kr**

Syltede oliven med peber og citron **55 kr**

Rogn og Iberico flæskesvær **115 kr**

Retter

Vi anbefaler 3-4 retter alt efter sult og lyst.

10 g. Caviar Gold, Gastro Unika, peberrod & brændt brød **325 kr**

Rimmede kammuslinger, peberrod, agurk og dild **145 kr**

Tatar med løvstikke, sprød kartoffel og stikkelsbær **165 kr**

Salat af forårsgrønt med cremet ostesauce og kerner **110 kr**

Hopballemølle kylling, hvide asparges og hønsejus **195 kr**

Oksetoast med trøffelsauce og sylt **225 kr**

Ost fra brættet – med tomatmarmelade og knas **45 kr / stk**

Affogato – Vaniljeis med espresso **95 kr**

Rabarber, skovmærke og fløde **115 kr**