

Snacks – gode at dele

- Spanske grønne oliven // Green Olives from Spain **35 kr**
Ristede Marcona mandler // Roasted Marcona almonds **35 kr**
Syltede Puntarelle (sprød salat fra Italien) // Pickled Puntarelle **45 kr**
Umodne syltede ferskner // Pickled green peaches **45 kr**
Puffede Iberico flæskesvær // Crispy Iberico pork rind **45 kr**

Hjemmebagte surdejsbrød og smør fra Aabybro mejeri **15 kr / pers**

Se også vores udvalg af cocktails i drikkevarer kortet.

Dagens 3-retters menu

Today's 3-courses menu

Sammensættes af køkkenet på dagen

Chef's choice of the day

395 kr

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

Forretter // Starters

Forretter serveres med hjemmebagt surdejsbrød // Starters are served with freshly baked bread

Færøsk laks med waldorf a ´la Teddy **135 kr**
Salmon from the Faroe Islands with waldorf a ´la Teddy

Terrine på dansk gris med røget marv, beder og sennep **135 kr**
Terrine of Danish pork with smoked bone marrow, beets and mustard

Svampetoast på surdejsbrød med stegte svampe og Comté **135 kr**
Sourdough bread with creamy and fried mushrooms and aged Comté

Hovedretter // Main courses

Hovedretter serveres med dagens kartoffel // Main courses are served with potato of the day

Stegt vesterhavsfisk med beder i variation og sennepssauce **225 kr**
Fried fish with beets and creamy mustard sauce

Iberico gris, selleripuré, bagte løg, stegt kål og sauce med lune krydderier **225 kr**
Iberico pork served with baked onions, fried cabbage and sauce

Cremet pasta Puttanesca med stracciatella di burrata **195 kr**
Creamy pasta Puttanesca with stracciatella di burrata

250 g Ribeye, selleri, sprøde løg, trøffelglace og Sc. blanquette **335 kr**
250 g Ribeye, crispy onions, truffelglace and sc. blanquette

Ost & dessert // Cheese & Desserts

Osteudvalg med garniture – pris pr. slags **45 kr**
Cheese platter with garnish – price pr. Piece

Lun Mont d ´Or (125 g) med ristet brød og revet trøffel – skøn at dele **175 kr**
Warm Mont d ´Or (125 g) with toasted bread and truffle – nice to share

Syltede kirsebær, rismousse med vanilje og brændte mandler **95 kr**
Pickled cherries, vanilla mousse and caramelized almonds

Rombraiseret ananas med vaniljeis og knas **95 kr**
Pineapple braised with rum. Served with Vanilla ice cream

Petit fours fra dessertkøkkenet – spørg om dagens udvalg – pris pr. stk **35 kr**
Petit fours – ask for today's selection – price by Pcs

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