

Spisehusets 3-Retters

3-Courses Menu

Jomfruhummerbisque

Lobsterbisque

...

Iberico gris

Iberico pork

...

Crêpe Suzette med vaniljeis

Crêpe Suzette with vanilla Ice Cream

450 kr

Spisehusmenu 650 kr

3 – retters menu (portionsanrettet)

Tilpasset vinmenu (2 glas – Hvid og Rød)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

A' LA CARTE KORT

Snacks

Spanske grønne oliven // Green Olives from Spain **45 kr**

Ristede Marcona mandler // Roasted Marcona almonds **45 kr**

3 udvalgte snacks fra køkkenet // 3 selected snacks from the chefs **125 kr / pers.**

Forretter

Røget fynsk laks, citronconfit, boghvede & frissé **150 kr**
Smoked salmon from denmark, lemonconfit, fried buckwheat and crispy salad

Tatar på dansk ungvæg, rabarber, macadamian & piment d' espelette **150 kr**
Beef tatar with pickled rhubarb & macadamian nuts

Taramasalata, syltede rødløg & urtevaffel **150 kr**
Taramasalata with pickled onions

Hovedretter

Helleflynder stegt på crouton, vinterporre, kål & klorofylsauce **245 kr**
Fried halibut with leaks, cabbage and creamy mussel sauce with parsley

Pasta Casarecce med sauteret spinat, citronfløde og baba ganoush **210 kr**
Pasta Casarecce with cream, spinach and baba ganoush

Dansk Ribeye, 250 g med trøffelsmør, sprøde løg og Sc. Bordelaise **350 kr**
Danish Ribeye, 250 g with truffe butter crispy onions and sc. Bordelaise

Ost

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

Dessert

Mazarinkage med creme fraiche is, estragon og mørke bær **125 kr**
Mazarin cake with sour cream, tarragon and dark berries

Crêpe suzette med vaniljeis, orangesauce og ristede mandler **135 kr**
Crêpe Suzette with vanilla ice cream, orangesauce and almonds

Petit fours fra dessertkøkkenet – spørg om dagens udvalg – pris pr. stk **25 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.