

Social Dining Menu

6 retter i 3 serveringer (forretter – hovedretter – dessert) – 475 kr
10 retter i 5 serveringer (snacks – forretter – hovedretter – ost – dessert) – 600 kr

3 udvalgte snacks fra køkkenet

NV Champagne Brut l'Universelle, Baron Albert

Torskeballotine med dild, radise og muslingesauce

Sprød tærte med tatar på dansk ungvæg, brændt purløg og grønne stikkelsbær
Grillede hvide asparges, knuste brændenælder, crouton og gnalling

2020 Gelber Muskateller, Kitzeck-Sausal, Steiermark Østrig

Rokkedahl kylling med ramsløg, syltet agurk og pandesauce

Nye udenlandske kartofler med løvstikke og malt

2023, Dolcetto D'Alba, Castello de Nieve, Piemonte, Italien

1 stykke valgfri ost med garniture

Syltede rabarber med hvid chokolade og skovmærke

2023, Bigaro rosato – Brachetto & Moscato, Elio Perrone, Piemonte Italien

Lille Social 675 kr

6-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (2 glas – Hvid og Rød)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

Store Social 1000 kr

10-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (4 glas)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

En aften på Teddy 1250 kr

Velkomstcocktail

10-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (4 glas)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

Valgfri kaffe og Avec.

Vinmenu: 2 glas (Hvid og Rød) - 225 kr // 3 glas - 350 kr // 4 glas - 425 kr

Alkoholfri menu: 2 glas - 175 // 3 glas - 225 kr

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

A' LA CARTE KORT

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum 15 kr. / person

RETTER & KLASSIKERE

Torskeballotine med dild, radise og muslingesauce 150 kr

Grillede hvide asparges, knuste brændenælder, crouton og gnalling 150 kr

**Sprød tærte med tatar på dansk ungvæg, brændt purløg
& grønne stikkelsbær, 3stk** 150 kr

Skindstegt laks med sauterede nye løg spinat & beurre blanc 245 kr
Hertil nye udenlandske kartofler.

Pasta Casarecce med stegte svampe, hestebønner og morkelsauce 215 kr
Tilkøb: Prøv den med braiseret dådyr fra Dyrehaven +70 kr

Rokkedahl kylling med ramsløg, syltet agurk og pandesauce 225 kr
Hertil nye udenlandske kartofler.

Dansk Ribeye, 250 g med nye løg, trøffelsmør og Sc. Bordelaise 350 kr
Hertil nye udenlandske kartofler.
Tilkøb: Prøv den med 1 skive stegt foie gras +95 kr

TEDDY'S OSTEBOARD

Modnede oste fra ind og udland med sødt & knas

1 stykke 65 kr

3 stykker 135 kr

5 stykker 225 kr

DESSERTER

Syltede rabarber med hvid chokolade og skovmærke 125 kr

Crêpe suzette med vaniljeis, orangesauce og ristede mandler 135 kr

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