

SPISEHUSMENU

3 – retters menu (Køkkenet sammensætter)

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (2 glas – Hvid og Rød)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

650 kr

RETTER & KLASSIKERE

Brød og smør ad libitum 15 kr. / person

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**

3 stk 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 145 kr

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