

A' LA CARTE

Hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro ad libitum 15 kr. / person

Start middagen med Caviar og Champagne

30 g Gold Caviar – god til 2

Serveret med urtevafler, crème fraîche & purløg 525 kr

Caviar servering inkl. 2 glas champagne fra Baron Albert 675 kr

SNACKS & STARTERS

Urtepotten - Grønt snacks fra marken med friskost 95 kr

Crustader med crème fraîche og rogn 95 kr / 3 stk

Røget fynbolaks med citron confit og ristet boghvede 95 kr / 3 stk

Serranoskinke rullet med urter og malt 95 kr / 3 stk

Stegte padrons med olivenolie og piment d'espélette 95 kr

Grillspyd med Iberico gris med sort hvidløg og syltet chili 95 kr / 3 stk

KOLDE & LUNE RETTER

Krabbe, romainesalat, ærter og grapefrugt 135 kr

Stegt spidskål med mandler, kærnemælk og dild olie 135 kr

Tilkøb: Prøv den med stegte kammuslinger +45 kr

Crustader m/ tatar på dansk ungvæg, hvide asparges og ramsløg 135 kr /3 stk

Stegt havkat med sauce blanquette, hyldeblomst og knuste kartofler 225 kr

Confiterede kalvebrisler med dildstuede nye kartofler og pebersauce 225 kr

Pasta Casarecce med spinat og stegte svampe 195 kr

Tilkøb: Prøv den med Rokkedahl kylling +45 kr

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

TEDDY'S OSTEBORD

Modnede oste fra ind og udland

**Til alle oste serveres vores kerneknækbrød
og Teddy's hjemmelavede tomatmarmelade med rosmarin og vanille.**

Manchego, fast fåreost fra Castilien-La-Mancha regionen i Spanien

L'Etivaz, fast råmælksost på komælk fra de Schweiziske alper

**Brillat – Savarin, blød tripple-cremet hvidskimmelost fra Bourgogne i
Frankrig**

Valencay, blød gedeost vendt i aske fra Loire i det nordlige Frankrig

Rød Løber, blød og cremet rødkitsost fra Gjesing Mejeri ved Skanderborg

Capriccio, fast komælkost lagret i balsamicoeddike, fra Modena i Italien

**Drunken Dog, rød, blå og hvid ost fra Skjern, lagres 72 timer i Stauning
whisky**

Bleu de Auvergne, cremet og fyldig blåskimmelost fra Auvergne i Frankrig

**Høgelundgaard 12, blåskimmel med noter af sød frugt, modnet i 12
måneder, fra Høgelund mejeri i Sønderjylland
(Det var som garniture til netop denne, at vi udviklede den kendte
tomatmarmelade)**

1 stykke 65 kr - 3 stykker 135 kr - 5 stykker 225 kr

DESSERTER

Jordbær med crème double og hyldeblomst 95 kr

Peach melba à la Teddy med havrecrumble og vaniljeis 95 kr

Caviar, vaniljeis og olivenolie i sprød vaffel 95 kr

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