

Forretter

FRA HAVET

Dild-dijonmarineret laks pyntet med lakserogn og serveret med basilikumdressing og salat **80,-**

Røget laks med krabbe-avocadotårn og Riesling-gele **95,-**

Laksecarpaccio marineret i oliven-citrusolie, serveret med aspargessalat og krydderurtecrème **90,-**

Løjrom og blinis serveret med rødløg og creme fraiche **110,-**

Dampet rødtunge serveret med spinat, urter i julienne og Vin Blanc-sauce **90,-**

Laks og kammusling omviklet af porre, serveret med chili-passionsfrugt-sauce **95,-**

Jomfruhummere gratineret med pesto, og serveret med skaldyrsrisotto og muslingecreme **110,-**

Fisketallerken, inspireret af årstidens tilbud **110,-**

Spyd med fisk og skaldyr serveret med urter og gylden sauce **110,-**

3 slags laks lun hjemmerøget, ferskrøget og marineret, hertil salat og krydderurtedressing **90,-**

Skaldyrs-fiskelasagna med urter og hummerbisque **115,-**

Rejecocktail med hjemmerørt Thousand Islands-dressing **75,-**

FRA MARK, SKOV OG STALD

Carpaccio med krydderurtesalat, pinjekerne og Parmesanspåner **90,-**

Klassisk Caesar salad med grillet kyllingespyd **80,-**

Koriandergravet oksefilet i tynde skiver, serveret med gedeost og Rosa Peber Dressing **85,-**

Perlehøneterrine bagt med Foie Gras. Hertil salat med vindruer og soltørrede tranebær **80,-**

Tapastallerken serveret efter ønske **90,-**

Røget vildgåsebryst med grillet artiskok og bagte blommetomater samt Cumberlandsauce **85,-**

Foie Gras terrine med Calvados-glacerede æblestykker og hindbærvinaigrette **110,-**

Lun grøntsagstærte med marineret feta, oliven og tomat salat **70,-**

Porre i aspic med vagtelæg og rødbede-sellerisalat **70,-**

Broccoli-nøddeterrine med Balsamico-glacé og abrikossalat med ristede hasselnødder **70,-**

DEN DYBE TALLERKEN

- Skaldyrsbisque** tilsmagt med cognac **85,-**
- Klar fiskesuppe** med stykker af fisk og brunoise **85,-**
- Hvidvinsdampede muslinger** med hvidløg og safran **80,-**
- Vildtconsommé** med farseret pandekage **75,-**
- Minestrone**suppe med hvide og røde bønner **65,-**
- Høsekødsuppe** med tomat og karry **65,-**
- Tomatsuppe** med croutons og basilikum **65,-**
- Broccoli-ostesuppe** med hvidløgs-persillebrød **65,-**
- Thaisuppe** med kylling, grøntsager og citrongræs **70,-**