

Forår

3 Retters

Forret

Dampet ærred, asparges, ramsløg, aspargescreme, ristet rugbrød

Hovedret

Rosa stegt kalvefilet fra Freygaard, Citron burre Blanc, Nye læg, spidskål, skvalderkål
Nye kartofler, urter, smør

Dessert

Braiserede rabarber, rabarber gele, hvid chokolade, skovmærke

Pris pr. kuvert kr. 395,-

3 Serveringer

Forretter

Hvide asparges, hollandaise, stenbiderrogn
Dampet ærred, aspargescreme, ramsløg, ristet rugbrød
Ølandstoastbrød, rejer, peberrodsemulsion, vilde urter

Hovedretter

Kalvefilet fra Freygaard, nye læg, skvalderkål,
Kalkunoverlår, rabarberkompot, grov sennep
Grillet spidskål, burre blanc, kørvel
Nye kartofler, urter, smør

Desserter

Braiserede rabarber, rabarber gele, hvid chokolade, skovmærke
Grøn jordbær koldskål, citron verbena, granite' crumble

Pris pr. kuvert kr. 425,-

Sommer

3 Retters

Forret

Sne Krabbe rilette, hjertesalat, ærter, grillede nye løg

Hovedret

Rosa stegt sommerbuk, Dolme af sommerbuk - salvie, lardo - braiserede rabarber, ristede sennepsfrø, kraftig vildt glace
kompot af nye løg, kartofler, trøffel, persille

Dessert

Syltede grønne jordbær, friske jordbær, drænet yoghurt

Pris pr. kuvert kr. 395,-

3 Serveringer

Forretter

Sne Krabbe rilette, sprød tomat, bagte tomater, grønne tomater
Hjertesalat, ærter, grillede nye løg, urter
Lime marineret havkat, agurk, grøn chili, radiser, dild

Hovedretter

Rosa stegt sommerbuk, braiserede rabarber, ristede sennepsfrø
Dolme af sommerbuk - salvie - lardo, confiterede hvide asparges
Dampet blomkål, crudite, fløde, cremant
Kompot af nye løg kartofler, trøffel, persille

Desserter

Syltede grønne jordbær, friske jordbær, drænet yoghurt
Braiserede ferskner, friske hindbær, hybenroser, mascarpone, hvid chokolade

Pris pr. kuvert kr. 425,-

Efterår

3 Retters

Forret

Bagt torsk, fumet af blå muslinger, rosenkål, æbler, urter

Hovedret

Braiserede oksekæber, rødbeder, sprøde kartofler, kål, kærnemælk
Purrede kartofler, sherry, brunet smør, hasselnødder

Dessert

Paradisæble gele, pigeon æbler, rød basilikum, tykmælksmousse

Pris pr. kuvert kr. 395,-

3 Serveringer

Forretter

Bagt torsk, fumet af blå muslinger, rosenkål, urter, æbler
Kantareller, majs, butterdej, timian
Marineret glaskål, gedeost, merian, oliven

Hovedretter

Braiserede oksekæber, rødbeder, kærnemælk
Svampe ravioli, consommé, friteret salvie
Farvede gulerødder, rød grønkål, labne, olivenolie
Purrede kartofler, sherry, brunet smør, hasselnødder

Desserter

Hvid chokolademousse, syltede rønnebær, mandler
Paradisæble gele, pigeon æbler, rød basilikum, tykmælksmousse

Pris pr. kuvert kr. 425,-

Vinter

3 Retters

Forret

Stegte kammuslinger, jordskok fløde, muskat, friterede jordskokker

Hovedret

Oksehøjreb, selleri pure, langtidsbagt selleri, sprød selleri, kraftig svampesauce
Fondant, timian, bagte skalotter

Dessert

Mandelkage, appelsin sirup, blodappelsin sobert

Pris pr. kuvert kr. 395,-

3 Serveringer

Forretter

Rimet kammuslinger, jordskok creme, muskat, friterede jordskokker
Rødbede laks, skorzonerrød, æggeblomme,
Svampeterrin, grønkål, grønkålsmayo, sprød rug

Hovedretter

Oksehøjreb, selleri pure, langtidsbagt selleri, sprød selleri
Rosa stegt andebryst, Crocetter, syltede gule beder, tyttebær
Græskar, spinat, brunet smør, varme krydderier
Fondant, timian, bagte skalotter

Desserter

Mandelkage, appelsin sirup, blodappelsin sobert
Pocheret pære, mørk chokolade, havtorn

Pris pr. kuvert kr. 425,-