

EFTERÅRS MENU

FORRET

KINGFISH SASHIMI MED CHILI JULIENNE OG FERSK SKALOTTE.
SAUCE PÅ SESAM, INGEFÆR, SOYA OG SYRE
HVIDLØGS STEGTE JORDNØDDER MED CITRONTIMIAN PÅ SIFON

NYBAGT BRØD OG LUFTIGT SMØR

MELLEMRET

GRILLET TOMATSUPPE PÅ RØGET HØNSEBOULLION MED TOMAT I
VARIATION OG POCHERET VAGTELÆG

HOVEDRET

AMERICAN ROAST MED KANTAREL SKYSAUCE
BAGT KARTOFFEL MED STEGT LØGEMULSION OG CHAMPIGNON
DUCHESSÉ I SYRLIG RØDBEDE

PRE -DESSERT

HVID CHOKOLADE MED JORDBÆR OG BASILIKUM

DESSERT

LUFTIG TRANEBÆRSORBET MED KAVIAR OG BASTOGNE TUILLE
APPELSIN BAVAROIS PÅ MAZARIN OG BRÆNDT MARENGS

365 kr.

pr. couvert

