

# DAGENS MENU

## Forret

### TUNTATAR 109

Håndpillede Rejer - Radiser - Gule Squash - Vilde Urter - Syrlig Hollandaise Creme

### KIKÆRTER 109

Radiser - Gule Squash - Vilde Urter - Syrlig Hollandaise Creme

## Hovedret

### ROSASTEGT KALVEFILET 239

Kartoffel - Forårsgrønt - Urter - Portvinssauce

### GRØNTSAGSDELLER 239

Kartoffel - Forårsgrønt - Urter - Gulerodssauce

### HERREGAARDS-BØF 385 (Ved menu: +155)

200g Oksemørbrad - Grove Fritter - Pisket Estragonsmør - Sæsonens Grønt

## Dessert

### KÆRNEMÆLKSKOLDSKÅL 109

Syltede Grønne & Røde Jordbær - Hjemmebagt Kammerjunker - Mynte

## Ost

### TRE SLAGS DANSKE OSTE 109

Kompot - Syltede Nødder - Knækbrød - Urter

2 retter 325 ~ 3 retter 395 ~ 4 retter 465

## VINMENU

### ESTÉBAN MARTÍN

Chardonnay - Macabeo

### ESTÉBAN MARTÍN (Ekstra glas: +65)

Garnacha - Syrah

### BRUMENT, LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT

Gros Maanseng - Petit Maanseng

2 glas 185 ~ 3 glas 235