

SELSKABSMENUER

januar ~ februar ~ marts 2026

Forretter

SMØRDAMPET SKRUBBEFILET

Brunet Smør - Porrer - Gulerod - Urter

VARMRØGET TORSK

Havtorn - Tomat - Bladbeder - Urtemayo - Rogn

RØGET DYREFILET

Tyttebærgelé - Enebærmayo - Sprøde Urter

Hovedretter

KALVECULOTTE

Stegte Kartoffler - Svampe - Kål - Grønt - Flødesauce

SVINEKRONE AF GRIS

Selleri - Kartoffler - Kål - Æblesauce

SKINDSTEGT LAKS

Tagliatelle - Sæsonens Grønt - Urter - Citronsauce

HELSTEGT ENTRECÔTE (TILLÆG +95)

Kartofler - Beder - Tomat - Urter - Estragonsauce

UDSKIFT DIT KØD TIL OKSEMØRBRAD +139

Desserter

ÆBLETRIFLI

Marcipan - Æblesorbet - Lime - Mynte

POCHERET PÆRE

Chokoladecreme - Karamelliserede Nødder - Pærestøv

MAZARINKAGE

Havtornsorbet - Syltet Havtorn - Mørk Chokolade

TRE ØKOLOGISKE DANSKE OSTE

Knækbrød - Kompot

🍃 = VEGETARISK

🥛 = INDEHOLDER LAKTOSE

🌾 = INDEHOLDER GLUTEN

SELSKABSMENUER

januar ~ februar ~ marts 2026

Mellemretter

GUL BEDEGRANITÉ 🍃

Ingefær - Mynte

(TILLÆG +95)

LYNSTEGT KAMMUSLING

Syltet Løg - Grønt

GRAVAD OKSEINDERLÅR

Grønkål - Ribs - Svampemayo

Natmad

HOTDOG 🌾🥛

Klassisk tilbehør

(TILLÆG +95)

ÆGGEKAGE 🌾🥛

Rødbede - Bacon - Purløg - Rugbrød - Smør

JORDSKOKKESUPPE 🥛🍃

Sprøde Jordskokker - Syltede Jordskokker - Brød - Smør

SVAMPESUPPE 🍃

Syltede Svampe - Rødløg - Brød - Smør