

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-
Jomfruummertatar, ristet brød og syltede urter pr. stk. 90,-
Udvalg af snacks pr. person 60,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

Forretter

Kammusling med tomat, fennikel og skaldyrssens 145,-*
Jomfruummer og humle - kartoffel og spirende grønt 165,-
Rødtunge med Jomfruummer, rogn, ærter og ægte sauce 160,-/315,-

Hovedretter

Stegt pighvar med jordskok, kantareller, hønsesky og confiteret citron 315,-
(Tilkøb af kaviar 125,-)
"Revlben" fra Rosenbeck i Schwarzbier med spidskål og sommertrøffel 215,-
Onglet med spæde beder, ribs og sauce på sort lime og "Nobilis" 230,-
Oksemørbrad i morkelfars med stegte persillerødder, nye løg og marvsauce 275,-

Desserter

Danske jordbær med råmælk, is på salturt og jernurt 120,-
Lavendelmousse i sprød mørdej med vanilje og hindbær 120,-
Øl dessert - Lakrids, mælkechokolade, saltkaramel stout iscremer 120,-

Markeret med * kan serveres som ren grønsagsret 195,-