



f o r å r

# aftenmenu

## Den lette start:

Saltede og soya mandler/ 35,-

Sprøde flæskesvær med dip/ 35,-

Oliven/ 35,-

Friteret smelt, med aioli og citron/ 55,-

Østers: Au naturel / Tabasco / Citron / A la Båden  
1 for 30,- 3 for 80,-

Brød med smør/ 35,-

## Forretter:

Ceviche/ 95,-

Hvid fisk marineret i yuzu og honning,  
serveret med citrusfrugt, agurk og skalotteløg

Tatar, okse/ 95,-

Ristet sesam, sesammayonnaise, agurk og surt

Fladbrød (vegetarisk)/ 75,-

med stegte grøntsager, drænet yoghurt,  
urter og brændt citron

Asparges med smovsesovse/ 105,-

Hvide og grønne asparges, med en fyldt smørsauce

## Hovedretter:

Svinekotelet på ben (min. 2 personer) pr. pers. 250,-  
Grov kartoffelmos, spæde gulerødder og æblemost

Hel kylling m. urtesmør (min. 2 personer) pr. pers. 240,-  
Små kartofler, enoki, sennepsfrø, fyldt sauce blanquette

Helstegt rødspætte/ 240,-

Små kartofler, brændt citron og brunet smør

Rösti (vegetarisk) 185,-

Pisket creme fraiche, kål i variation og sæsongrønt

## Salater:

Citrussalat, syltet bananløg,  
aromatisk olie, honning og urter/ 55,-

Buket af sæsongrønt, vinaigrette/ 35,-

## Dessert:

Kærnemælk panna cotta/ 85,-

Syltet og bagt rabarber og pistacie kammerjunker

Æbledessert/ 85,-

Æblesorbet, vaniljesyltet æble, mandel crumble,  
brændt marcipan og råcreme

Sat fløde/ 85,-

Syrlige bær og havre crumble