

Start med en snack

Røgede mandler | 30kr: Grønne oliven | 45kr: Snack pølser | 85kr: Seks østers på is | 200kr:

FORRETTER

Saltet kammusling Kammusling, glaskål, agurk, røget fløde og peberrod	120kr:
Røget Fanø Laks Røget Fanø Laks, sød sennep og dild, fennikel, citron og surdejsbrød	140kr:
Kyllingelever Kyllingelevermousse, stikkelsbær og syre med smørstegt brød	110kr:
Grillet kål Grillet kål med ruculasalat, tørrede figner, valnødder og Vesterhavsost	110kr:
Oksetatar Tatar af okseinderlår med tørret tomat, piment espelete, aioli, frisesalat og karse	140kr:

HOVEDRETTER

Blåmuslinger og fritter 800 g. dampet blåmuslinger med tomat, fennikel, basilikum, vin, fritter og aioli	180 kr:
Basquaise suppe Basquaise suppe med stegt torsk, muslinger, tomat, porre og piment déspelette	180 kr:
Grydestegt blomkål Blomkål med stikkelsbær, valnødder, sennepsurter og brunet smør	120kr:
Konfiteret and And med grillet kål, tørrede figner, valnødder og Vesterhavsost	200kr:
Rib Eye Rib Eye med gravet fedt, beder, bær, syre og brud af fritteret kartoffel	400kr:

TILKØB

Surdejsbrød med pisket smør | 30kr: Fritter og aioli | 30kr:

Liøtt til den søde tand

Ost fra nær og fjern | 120kr:

3 slags oste med honning og ristede korianderfrø, dertil knækbrød

Kokos og pomelo | 70kr:

Kokossorbet med pomelo, kærnemælkspannacotta og bagt hvid chokolade

Vores æblekage | 50kr:

Æblegrød med vanilje, makroner, karamel og flødeskum

Chokolade-Chokolade | 60kr:

Chokoladesorbet med mørk chokolademousse og kakao

Tid til at samles om maden

SEKS SERVERINGER

*Skal vælges af hele bordet og
minimum to personer*



Østers, citron, honning og salvie
Saltet kammusling
Fanø Laks
Oksetatar
Basquiasuppe
Kokos og pomelo

500 kr. per person

Tilkøb spændende vinmenu 400 kr. per person

Ændre din hovedret til Rib Eye (min. 2. pers.) + 75 kr pr. person