

Forretter

- Hvide asparges med pomelo, oliven, sennep og kapersblade 110
Grønne asparges med spejlæg og rapsblade 110
Avocado med let saltet caviar og mandelolie 195
Rå jomfruhummere med rødbede og bergamot 135
Tatar af okse og stenbiderrogn med piment d'espellette 155

Mellemretter

- Gule gulerødder med basilikum og blodappelsin 110
Spinat let stuvet med salturt og valnødder 125
Sortkål med blæksprutter og ramsløg 135
Grillet forel med morkler og brunet smør 145
Kammusling og kyllingevinge med jomfruhummerbisque 145

Hovedretter

- Ricottagnocchi med havesyre og lime 170
Pighvar med fennikel ravioli på gruyère 295
Pattegris med løgkarse og vilde asparges 195
Grillet lamnehjerte med røde druer og kirsebæreddike 195
Peberbøf af oksehøjrebsfilet med bitre salater 395

Ost

- Osteudvalg fra nær og fjern med øllebrød 150

Sødt

- Citronmarengstærte med mild karry 95
Profiteroles med kokos sorbet og hasselnødder 135
Karamelliseret brød med sort kardemomme iscreme 195
Saltet soja ingefær flødekaramel 95
Chokolade mille feuille 125

Snacks

- Cashewnødder med mildt røget salt 50
Grønne og sorte oliven bagt med citrus 50
Sandwich med bløde løg og ost 50 pr. stk.
Østers med aspargessaft 65 pr. stk.
Andebryst crouton 50 pr. stk.
Friterede hele fjordrejer i skal 85
Gyldne fritter med fennikelpollen 85
+ 10 gram let saltet caviar 195