

A la carte sommer 2019

Forretter

Dampet hvide asparges,

varm røget torsk

Urte beurre blanc og ørredrogn

138.-

Linguine med sashimi med bøgehatte, basilikum

Med citrongræsfume og sprød toppings

148.-

Husets røget laks med hvidløgs urtecreme

På sprøde salater og bruchetta

108.-

Vitello tonnato

Rosa stegt kalv

Med tunsauce, sprød kapers og syltede rødløg

98.-

Hovedretter

Porter braiseret oksemørbrad

Med rødløgskompot, pure og sommergrønt

Serveres med kraftig glace og dagens kartoffel

268.-

Skiver af kalvekølle med pimentsauce

Ristede sommer svampe, sprøde chips

Serveres med dagens kartoffel

238.-

Smørstegt helleflynder med mørkelcreme

Friske grønne asparges og spinat

Små kartofler vendt i smør og persille

288.-

Havnens friske fisk

Med sommer grønt og fiskecreme

Dagens kartoffel

268.-

Desserter

Rabarber variation

Conssume med vanilje is

Rabarber sorbet

Rabarbertærte med marcipan

124.-

Nougatterrin med mandler og appelsincoulis

Blommekompot og cremet kokosis

98.-

Hofdessert

Marengs med friske jordbær og

Konditorcreme

Serveres med after eight sorbet

104.-

4 slags sorbet

Efter køkkenets valg

98.-