

KOK OG KULLER

fisk ind til benet

Vi har fornøjelsen at præsentere følgende delikate retter:

KLASSISK FISK med et TWIST

"Kuller i karry"

Brødstegt Lange som "Pariserfisk"

Konge rejer i et hav af urter og hvidløg

Røget laks fra Wintherriet med stegt halloumi

Håndpillede rejer med hvide asparges og hollandaise

Smørbagt pighvar serveret med spinat og svampe (+ 35,-)

Meunierestegt Skærissing med skalotteløg, capers, selleri og persille

Kartoffel-jomfruhummerbisque med dampet bifangst og vadehavsrejer (+ 25,-)

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og persille

Tuncarpaccio med nicoise og vagtelæg

TIL DEM DER IKKE SPISER FISK..!!! Men som kan lide det gode selskab

Gratinerede svampe med basilikum, hollandaise og parmesan

Parmaskinke med rygeostcreme

Oksemørbrad fra Freygaard med svampe og vores bearnaise (+ 75,-)

Alle retter herover koster 125,- kr. pr. stk.

Retterne er ens i størrelse, og vi anbefaler miks af 3 stk, så der er plads til dessert.

3 retter sammensat af køkkenet 325,- kr.

Med tilhørende vinmenu og vand 550,- kr.

TIL DEM SOM IKKE GÅR HJEM, uden lidt sødt fra køkkenet

Gateau Marcel med hindbærsorbet

Frisklavet Tiramisu med mascarponecreme

Oste-planke med udvalgte oste fra danske mejerier

Desserterne herover koster 85,- kr. pr. pers.

Børnemenuer er dagsaktuelle, så spørg tjeneren!

Personalet vejleder gerne om allergener