

MORGEN

- Jersey yoghurt med granola, blommer og friske urter - 110
- Havregrød med æble og varme krydderier - 110
- Sprød kartoffel med frisk trøffel, æg og "Gammel knas" - 145
- Pocheret æg med porre, rugbrød og ærteskud - 135
- Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135
- Surdejsvafler med mjøldurt sirup, syrnet fløde og æblekompot - 125

FROKOST

- Luftige jordskokker med karamelliseret æble og karse - 125
- Glaseret rødbede med ristede mandler og efterårstrøffel - 130
- Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135
- Tærte med løg, varme krydderier og spæde salater - 140

DESSERT

- Æblesorbet med strandkamille og mandelkiks - 145
- Vaniljeiscreme med valnødder og karamelliseret pære - 140
- Saltet chokolade iscreme med luftig chokolademousse, kirsebær og hybenrose - 150
- Havtornsorbet med sprød græskartærte og græskarkerne karamel - 135
- 5 forskellige is og sorbeter med surdejsvafler - 175

MORGENMENU

- Jersey yoghurt med granola, blommer og friske urter
 - Pocheret æg med porre, rugbrød og ærteskud
 - Surdejsvafler med mjøldurt sirup, syrnet fløde og æblekompot
 - Valgfri kaffe eller dagens te
- 350

FROKOSTMENU

- Vælg 2 retter; frokost og dessert
- 250

AFTERNOON TEA, TASTING MENU

- Glaseret rødbede med ristede mandler og efterårstrøffel
 - Tærte med løg, varme krydderier og spæde salater
 - Æblesorbet med strandkamille og mandelkiks
 - Vaniljeiscreme med valnødder og karamelliseret pære
 - Solbærtærte med marcipan
 - Fylt chokolade med gran eller kirsebær
 - Frisk urteinfusion lavet på mynte og citronverbena fra Skævinge
 - Hojicha, ristet grøn te fra Uji, Japan
- 450

CHAMPAGNE – 125

- Pierre Moncuit Cuvée Hugues de Coulmet Brut
- Blanc de blanc, 100% chardonnay
- Prisvindene, let og sprød champagne

VED TILKØB TIL MENU – 95