

FROKOST

Crudités af grønne asparges, ”Havgus” fra Tistrup mejeri og puffet boghvede - 125

Stegte hvide asparges, frisk vintertrøffel, sprødt rugbrød og sauce blanquette - 145

Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135

Tærte med sortkål, økologiske æg fra Hegnsholt og spæde kålskud - 130

FROKOST MENU - 250

Vælg 2 retter; frokost og dessert

DESSERT

Alle vores desserter tager udgangspunkt i vores egne Winterspring is og sorbeter

Æble sorbet,
Grønne jordbær, hyldeblomst og sødskærm - 145

Havtorn sorbet,
Hybenkompot, mandelkiks og hvid chokolade - 140

Mørk Chokolade is,
Luftig chokolademousse, sprød kakao og syltede solbær - 150

Bourbon Vanille is,
Sprød rabarbertærte og havrekaramel - 135

5 forskellige Winterspring is og sorbeter
Serveret med surdejsvafler - 175

Kager og søde sager, se dagens udvalg i montren

AFTERNOON TEA - 550

Forkæl dine sanser med vores Nordiske svar på en klassisk Afternoon Tea

Menuen skal forudbestilles, spørg venligst din tjener for flere detaljer

CHAMPAGNE - 125

Pierre Moncuit Cuvée Hugues de Coulmet Brut

Blanc de blanc, 100% Chardonnay

En prisvindende, let og sprød champagne

VED TILKØB TIL MENU - 95

Se vores store udvalg af champagne i vores drikkevarerkort

KOLDE DRIKKEVARER

Økologisk æblemost fra Strynø - 45

Dagens iste - 40

Hjemmelavet rabarber- eller solbærbrus - 40

Winterspring iskaffe - 50

Filtreret vand med eller uden brus ad libitum pr. person - 15

Copenhagen Sparkling Tea - fl. 400

TE

Vores te og urteinfusioner kommer fra The Rare Tea Company

Se vores store udvalg i tekortet

KAFFE

Espresso - 30

Espresso macchiato - 30

Americano - 35

Cortado - 35

Cappuccino - 40

Caffe latte - 40

Håndbryg - 50-75

