

MORGEN

Økologisk Jersey yoghurt med langtidsristet granola, rabarber og friske urter - 110

Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135

Havregrød på biodynamisk havre med syrlige havtorn og citronverbena - 110

Sprød kartoffel med frisk vintertrøffel, æg og "Gammel knas" - 145

Pocheret æg med malt brioche og luftig hvid asparges - 135

Surdejsvafler med kamille sirup, syrnede fløde og hybenkompot - 125

Vores æg kommer fra Hegnsholt Hønseri, Hegnsholt er et lille værdidrevet økologisk speciallandbrug ved Lejre på Sjælland.

MORGEN MENU - 350

Økologisk Jersey yoghurt med langtidsristet granola, rabarber og friske urter

Pocheret æg med malt brioche og luftig hvid asparges

Surdejsvafler med kamille sirup, syrnede fløde og hybenkompot

Til menuen serveres et glas æblemost fra Strynø

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 iscremer og sorbeter

Winterspring Kamille Vanille Iscreme,
Karamelliseret pære, valnødder og havesyre - 145

Winterspring Havtorn sorbet,
Hybenkompot, mandelkiks og hvid chokolade - 140

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

Winterspring Hindbær Hybenrose Sorbet,
Sprød rabarbertærte og havrekaramel - 135

5 forskellige Winterspring iscremer og sorbeter
Serveret med surdejsvafler - 175

WINTERSPRING 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