

MORGEN

Økologisk Jersey yoghurt med granola, solbær og friske urter - 110

Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135

Havregrød med syltigt æble og citronverbena - 110

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

Pocheret æg med maltbrioche og luftig spinat - 135

Surdejsvafler med mjøldurt sirup, syrnede fløde og æblekompot - 125

FROKOST

Bagte jordskokker med sprødt rugbrød, æble og karse - 125

Glaseret rødbede med ristede mandler og frisk efterårstrøffel - 140

Frittata med dagens grøntsager og friske urter - 135

Tærte med porre, rygeost og spæde salater - 130

DESSERT

Lakrids iscreme med pastinak og ristet hasselnød - 145

Vanilje iscreme med valnødder og karamelliseret pære - 140

Kaffe iscreme med luftig chokolademousse, syltede solbær og sprød kakao - 150

Havtornsrøbet med sprød græskartærte og græskærkerne karamel - 135

5 forskellige iscremer og sorbeter med surdejsvafler - 175

MORGEN MENU - 350

Økologisk Jersey yoghurt med granola, solbær og friske urter

Pocheret æg med maltbrioche og luftig spinat

Surdejsvafler med mjøldurt sirup, syrnede fløde og æblekompot

Hertil 1 glas æblemost fra Strynø

FROKOST MENU - 250

Vælg 2 retter; frokost og dessert

AFTERNOON TEA - 550

Menuen skal forudbestilles, spørg tjeneren for mere information

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