

Frokost

k1 12 - 15:30

"Karrysild" æble/karry creme, rå æggeblomme, skalotteløg, glaskål og æbler

95,-

Sild i Sydfrankrig, brændt tomat kompot med syltet fennikel, grillede oliven og røget creme fraiche 95,-Hønsesalat på dejlig kylling, sprødt grønt, krydderurter, sprødt kyllingeskind og syltet sennep

120,-

Fiskefilet med remoulade og dild

120,-

Rørt tatarmad, skalotteløg, cornichoner, purløg, kapers, ketchup, tabasco og cognac, sprød kartoffel

125,-

Æggesalat med grillede grønne og hvide asparges, friske ærter og Piemont d´Spelette

135,-

Håndpillede rejer og smilende æg med citron og dild

145,-

Rabarberkompot, syltede rabarber, karamelliseret havregryn, ristede mandler, og luftig creme fraiche

75,-

JARGON

Aftensmenu

k1 17 - 21

Snacks

Grillede oliven

35,-

30g Caviar med fladbrød og creme fraiche

425,-

Forret

Pocherede asparges med blåmuslinger, cremet sauce med vandouvan og ristede hasselnødder

155,-

Hovedret

Ballotine på dejlig kylling med ramsløg, pommes pure og mormor sovs fyldt med friske ærter, morkler og purløg

225,-

Dessert

Rabarberkompot, syltede rabarber, karamelliseret havregryn, ristede mandler, vaniljeis og malt

85,-

3 retter 395,- med vinmenu 600,-

"After eight iscreme" Vanilje is rørt med hakket 70% chokolade og japansk mynte

75,-

3 slags ost fra ostevognen, sprødt, sylt og sødt

150,-

JARGON