



SALT MENU

6. oktober – 3. november

Bagt græskar, vadouvan og vanilje – brud og bisque af dansk hummer

Grønkål og pære – lagret thybo, røget hollandaise og valnød

Stegt filet af kronstyr – asie, hasselnød og jordskok

Braiseret kalveskank – gulerod, kapers og saltet citron

Efterårsæble – malt, honning og creme fraiche

4 serveringer 395

5 serveringer 445

Vinmenu til 4 serveringer 325

Vinmenu til 5 serveringer 395

SALT MENU

October 6 – November 3

Baked pumpkin, vadouvan and vanilla – bisque of Danish lobster

Kale and pear – mature thybo cheese, smoked hollandaise and walnut

Roast fillet of venison – pickled gherkin, hazelnut and Jerusalem artichoke

Braised veal shank – carrot, capers and salted lemon

Autumn Apple – malt, honey and crème fraîche

4 dishes 395

5 dishes 445

Wine menu for 4 dishes 325

Wine menu for 5 dishes 395