

FORRETTER / STARTERS

Gravad laks med rævesauce, ristet brioche & bitre salater
*Traditional Danish "gravad" salmon with mustard & brown sugar sauce,
roasted brioche & crisp salad*
DKK 130

Grillede agurker, jomfruhummer, gedefriskost & valnødder
Norwegian langoustine with grilled cucumber, goat cream cheese & walnuts
DKK 130

Tatar af okseinderlår, langtidsbagte tomater, svampecreme & peberrod
Beef tartar with slow baked tomatoes, mushroom mayonnaise & horseradish
DKK 130

Frikassé med stegte brisler, morkler, ramsløg & nye danske asparges
Fricassee of pan-fried sweetbreads, morels, ramsons & Danish green asparagus
DKK 130

Dansk blæksprutte med salat på kinaradisser, forårsløg
& pomelo med yuzo creme
Danish squid with daikon, spring onions & pomelo with yuzu crème
DKK 130

Skodsborgs fiskesuppe lavet på muslinger & fiskefond med vintergrønt
& krydderurter
Skodsborg fish soup made from mussels, fish stock, vegetables & herbs
DKK 130

HOVEDRETTER / MAINS

Braiseret lam med perlebyg, grønne asparges & ramsløgs emulsion
Braised lamb with pearl barley, green asparagus & ramson emulsion
DKK 250

Bagt torsk med stegt spidskål, smørstegt porre & muslingesauce
Baked cod with pan-fried pointed cabbage, butter poached leeks & mussel sauce
DKK 250

Svinenakke af spansk sortfodsgris, tomater i variationer, hasselnødder
& grillet forårsløg
Spanish Iberico pork neck with a variety of tomatoes, hazelnuts, & grilled spring onions
DKK 250

Stegt rib-eye med nye løg, grøn salat af årstidens skud & bearnaise
Rib-eye with new onions, seasonal green salad & Béarnaise
DKK 325

Røget kylling med kål salat fra Søren Wiuff, hønsesky & estragon
*Smoked chicken with salad of cabbage shoots from Søren Wiuff,
chicken jus & tarragon*
DKK 250

Måltidet
The Meal
DKK 230