

## FORRETTER / STARTERS

Taskekrabbe rørt med mayonnaise & krydderurter, ristet brioche brød, cremet æggeblomme, brændt citron & dild

*White crab stirred with mayonnaise and herbs, toasted brioche, creamy egg yolk, burnt lemon & dill*

DKK 130

Røget islandsk laks med citron creme, peberrodsmayonnaise, radiser, malt & skovsyre

*Smoked Icelandic salmon with lemon purée, horseradish mayonnaise, radish, malt & sorrel*

DKK 130

Tatar af okseinderlår med østerscreme, puffede perlebygflager & krydderurtesalat

*Beef tartar with oyster cream, puffed pearl barley flakes & herb salad*

DKK 130

Skodsborg fiskesuppe på muslinger & fiskefond, vintergrønt & krydderurter

*Skodsborg's fish soup with winter vegetables & herbs*

DKK 130

Stegte brisler med blomkålspuré, blomkålscrudité, ristede hasselnødder, brunet smør & sennepssalat

*Pan-fried sweet breads with cauliflower purée, cauliflower crudité, toasted hazelnuts, brown butter & mustard salad*

DKK 130

Kartoffel consommé med julienne af porre, røget kartoffel & blomsterkarse

*Potato consommé with leeks, smoked potato & nasturtium*

DKK 130

## HOVEDRETTER / MAINS

Helstegt skærising med pocheret porre, porrekompot & sauce Grenobloise med kapers, persille & citron

*Pan-fried sole with poached leeks, leek compote & sauce Grenobloise with capers, parsley & lemon*

DKK 250

Stegt sortfodsgris - Pluma med selleripuré, saltbagt selleri, stegt fennikel, vild brøndkarse & Blanquette med oliven olie & fermenteret hvidløg

*Pan-fried Iberico pork - Pluma with celeriac purée, salt baked celeriac, fried fennel, wild watercress & Blanquette with olive oil & fermented garlic*

DKK 275

Stegt ribeye med karamelliseret løgpuré, bagte løg med persilleolie & sauce Bordelaise med røget marv

*Pan-fried ribeye with caramelized onion purée, baked onions with parsley oil & sauce Bordelaise with smoked marrow*

DKK 325

Confiteret Hopballemlølle kyllingeoverlår med bagt butternutsquash, jordskokkechips & kompot, hønsesky med estragon

*Confit of chicken thighs with baked butternut squash, Jerusalem artichoke chips & compote, chicken jus with tarragon*

DKK 250

Braiseret & glaseret oksespidsbryst med bagte beder, stegte kejserhatte, persillepuré & sauce af braiseringslagen med enebær

*Braised & glazed beef brisket with baked beets, fried king oyster mushrooms, parsley purée & juniper sauce*

DKK 250

Måltidet

*The Meal*

DKK 230