

SNACKS

ØSTERS vinaigrette – citron 4 / 8 / 12 stk.	160 / 320 / 460
CAVIAR FRA PRUNIER blinis – purløg – æg – syrnet fløde	
Classique 30 G	455
Paris 30 G	685

FORRETTER

RIMMET KULMULE saltet kærnemælk - dild - porreaske	175
HVILLING bisque – ramsløgsolie – vilde urter	160
JOMFRUHUMMER friske ærter – syltede løg – muslingefløde	180
KANTAREL OG BEDER beder i variation – kantareller – engsyre	145
RØRT TATAR aioli – salater – fritter	185
TILKØB	
10 G Classique caviar	155

HOVEDRETTER

DYRE RYG morkler – løg – bagt selleri	325
RØDSPÆTTE Ribs – capers – brunet smør – dild – citron	295
BLÅMUSLINGER hvidløg – hvidvin – fløde – persille – fritter	215
NORDJYSK MALKEKO sauce bearnaise – fritter – salat – vinaigrette	395
DALBAKKEGAARD KYLLING løg – gulerødder – fumé	255

DESSERT

FROMAGE hyldeblomst – rabarber – havre	95
JORDBÆR vanilje – fløde – sorbet	110
”ISVAFFEL” bær – kys – chokolade – krymmel	110
OST 5 slags Arla unika med hjemme sylt og 2 slags brød	165

MENUER

BANDHOLM MENU 495

RIMMET KULMULE saltet kærnemælk – dild – porreaske
DALBAKKEGAARD KYLLING løg – gulerødder – fumé
FROMAGE hyldeblomst – rabarber – havre

GASTRO MENU 645

JOMFRUHUMMER friske ærter – syltede løg – muslingefløde
HVILLING bisque – ramsløgsolie – vilde urter
DYRE RYG morkler – løg – bagt selleri
JORDBÆR vanilje – fløde – sorbet