

Velkommen

Fra Havet

Knivmuslinge tatar med syltet grønne jordbær, muslinge fløde og tørret ramsløg	140,-
Stegt sandart med glaceret hvide asparges, ærter og sandart sauce med hyldeblomst eddike	140,-
Røget laks med pocheret æg fra st. elmugaard og vinaigrette med æbler og urter	140,-
Saltet Kammusling med syltet glaskål og skummende kamille suppe	140,-

Fra landet

Rørt tatar af dansk okse med kartoffelchips og spæde salater	140,-
Confiteret poussin med selleri, brunet smør og citron timian	140,-
Grillet oksetværreb med grønne asparges, ærter og okse sauce	140,-
Dansk lammeryg med nye danske kartofler og havgus og mynte	140,-

Sødt og ost

Danske Jordbær med hyldeblomst og sprødt	100,-
Udvalg af oste med garniture	100,-
Petit fours	35,-

Dagmar Juice

FLI06 Juice af hvid drue med hyldeblomst og røllike te	45,-
MDP02 Juice af hvid drue, rabarber, stikkelsbær og rosmarin	45,-
FLI010 Juice af svesker, kirsebær, solbær, inddampet birkesirup og kamille te	45,-
FLI03 Juice af kirsebær, hyldebær, pure af blåbær og jordbær	45,-

Øl/Vand

Carlsberg Nordic	45,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands Humle fryd pilsner	lille 38,- / stor 55,-
Fadøl fra Bryggeriet Skands Nicks ale	lille 38,- / stor 55,-
Mineralvand stor flaske	35,-

Varme drikke

Stempelkaffe	38,-
Espresso	35,-
Cappuccino, Cortado, Latte m.m	45,-
Te (Earl Grey, grøn te med ingefær, hvid te)	38,-

Vi anbefaler 2-4 retter pr. gæst

Hvis der skulle være spørgsmål vedrørende allegene, spørg venligst jeres tjener.