



Månedens varme og kolde retter

Mindre anretninger, serveres med brød:

Aspargessuppe med orange og crouton – 79,-

Kartoffel/Porresuppe m. bacon af vildsvin – 79,-

Bøffelmozzarella, ramsløg, bottarga (multerogn) – 100,-

Hovedretter serveres med groft brød:

Svinekæber i hvidvin med selleri, løg og gulerod – 160,-

Osso Buco af kalv med rodfrugter – 165,-

Lammefrikassé af kølle med grønt – 160,-

Dessert:

Pot au chocolate (varm, bagt chokoladecreme) – 75,-

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

This month's special menu

Starters served with bread:

Asparagus soup with orange and crouton – 79,-

Potato/Leek soup with wild boar bacon – 79,-

Buffalo mozzarella, ramson, bottarga – 100,-

Main courses served with bread:

Pork cheeks in white wine with celery and carrot – 160,-

Osso Buco with roots – 165,-

Lamb fricassee – 160,-

Dessert:

Pot au chocolate (baked chocolate) – 75,-

ASK ABOUT ALLERGENS