

Menu: 3-retters i perioden fra 23.04-28.05.2022

Forårssæsonen

Forretter:

Tatar af økologisk oksemørbrad, rørt med frisk estragon, purløg, olivenolie, sennep, løg, æggeblomme og friterede kapers.

&

Færøsk koldrøget laks, med friskrørt urtemayo og crudité af gul og grøn frisésalat.

Hovedretter:

Vælg imellem

Helstegt økologisk oksemørbrad med rødvinssyltede skalotteløg, små smørristede kartofler og rødvinssauce (+ kr. 50,-)

Smørstegt Pighvar, stegt på ben. Hertil fennikel på 3 måder og sauce fumé.

Økologisk kalvefilet med sæsongrønt, skovsvampesauce og dagens kartoffel

Desserter:

Sagafjord's nyfortolkede koldskål, med syltede rabarber, creme af hvid chokolade og koldskålsis.

&

Pannacotta med kompot af årstidens friske bær og hjemmelavet knas.

375 kr,- pr. person (+50 kr. for oksemørbrad)

Menu: 3-retters i perioden fra 01.06-30.07.2022

Sommersæsonen

Forretter:

Nye danske hvide asparges, serveret med nypillede fjordrejer og sauce Hollandaise

&

Rimmet færøsk laks, hertil frisésalat, luftig havgus-/dildcreme og friske perler af blodappelsin.

Hovedretter:

Vælg imellem

Tournedos af økologisk oksemørbrad. Hertil små nye danske gulerødder, grønne asparges, nye danske kartofler og portvinssky. (+ 50,-)

Bagt færøsk laks, med friske urter, sprøde nye danske kartofler og creme af basilikum.

Økologisk kalvefilet med sæsongrønt, skovsvampesauce og dagens kartoffel

Desserter:

Friske danske jordbær, serveret med frisk fløde og blød vaniljeis.

&

Hjemmebagt Chokoladebrownie med blød hindbærsorbet og sne af vaniljemalto

375 kr,- pr. person (+50 kr. for oksemørbrad)

Menu: 3 retters i perioden fra 02.08-30.09.2022

Efterårssæsonen

Forretter:

Ceviche af skaldyr, med kammusling og tigerrejer. Hertil citroncreme og caviar af fingerlime.

&

Carpaccio af økologisk oksemørbrad, med nyreven parmesan, trøffelolie og rucolasalat.

Hovedretter:

Vælg imellem

Helstegt økologisk oksemørbrad, med confiteret selleri, selleripuré, sauce af skovens svampe og små smørristede kartofler.

Rugmelsstegt kulmule, på ragout af frisk grønt, hertil sauce beurre blanc og små smørristede kartofler.

Økologisk kalvefilet med sæsongrønt, skovsvampesauce og dagens kartoffel

Desserter:

Blødende chokoladefondant, med krystalliseret hvid chokolade og is af Tonga bønner.

&

Hjemmebagt nøddetærte, med creme af lime og is af nøddekaramel.

375 kr,- pr. person (+50 kr. for oksemørbrad)