



A la Carte

Forretter:

Hjemmegravet vildlaks Fynsk rygeost. Havtorn. Urter og sprøde rodfrugter	95.-
Friskpillede rejer fra Rømø Smørristet brød. Citron. Urter og aioli	105.-
Stegt Foie Gras Hindbær. Skovsyre og reduceret kalvefond	145.-

Hovedretter:

Dampede blåmuslinger i egen fond Citron. Brød og urter	165.-
Smørstegt Skærising Brunet smør. Krydderurter. Citron og kapers	205.-
Grillet peberbøf af dansk oksefilet Vendte salater. Madagaskarpeber. Glaserede løg og nye kartofler.	215.-

Desserter:

Østervembs chokoladekage Sprød karamel. Parfait og fynske bær	90.-
Franske oste Udvalg af franske oste fra egen import. Se separat kort.	125.-
Fynske jordbær Vanilie. Fløde eller parfait og mynte fra gården	90.-