

A la carte retter

Friske østers

Østers Naturel med grillede citron
eller
østers med ramsløgsvinaigrette og glaskål

Pr. stk. 40,-

Skaldyrsfad

Dagens udvalg af skaldyr med aioli, urtemayo, citron
og smørstegt surdejsbrød

Lille: 475,- / Stor: 795,-

Baerii Kaviar

30 g. Stokkeby Baerii Kaviar

Pr. stk. 595,-

Klassisk bakskuld

Med remoulade, grillet citron
og smørstegt rugbrød

119,-

Tournedos af oksemørbrad

Med forårsløg, rabarber, grønne asparges & brunet
smørsauce med ramsløg

295,-

Is på rad & række

Tre slags hjemmelavet is
med sprødt og knas

99,-

Ostetallerken

3 danske oste med smørrestet rugbrød,
Knækbrød og hjemmelavet tilbehør

129,-

Gourmetmenu

Rømmørej, rygeost & kartoffel

Marinerede rømmørej med nye kartofler,
rygeostskum, dild og radiser

Braiseret kyllingelår

Sprød skal med braiseret kylling, frikassésauce,
grønne asparges, syltede bøgehatte & urter

Pighvar & hvide asparges

Stegt pighvar med hvide asparges,
ørredrogn & pighvarsfumé

Ostetallerken

3 danske oste med smørrestede rugbrød,
knækbrød, oliven, kompot og syltede nødder

Rabarber & vanilje

Vaniljefromage, rabarbermousse,
hvid chokoladecreme, kagebund,
bagte rabarber & grøn rabarbersorbet

2 retter: 389,- / 2 vine: 199,-

3 retter: 449,- / 3 vine: 299,-

4 retter: 539,- / 4 vine: 369,-

5 retter: 629,- / 5 vine: 439,-

HELE MOLEVITTEN

Aperitif, 5 retter, overraskelser,
5 vine, kaffe, sødt & avec

Kr. 1.395,-