



aftermenu

snacks, surdejsbrød og 3 retter 445 kr. - vinmenu 255 kr.

snacks

anisblad m. grønne æbler, grillet agurk, luftig emulsion & dild
ærtebælg m. urtecreme, hyldeblomst & porreaske
gillardeau østers m. citron - ekstra tilkøb á 25 kr. pr. østers

forret

grillet makrel m. peberrodsfløde, hestebønner, dehydrerede tomater, hjertesalat, ribs, persillecreme & tallerkensmakkere

hovedret - share food

farseret kulmule m. muslingsauce, squash, citron & tagetes

eller

oksebavette m. syrlig fennikelkompot, hvidløg fra Øhave, hampefrø & fuglegræs

små serveringer á part til hovedretten

nye kartofler m. spinatpuré, urtesmør & krydderurter

grillet blomkål m. ristede svampe, bøgehatte, karamelliseret kålpuré, urteolie & bronzefennikel

grønne blade fra øhave m. sennepsvinaigrette & sprøde kerner

dessert

sydfynske hindbær m. solbærmarengs, krystalliseret hvid chokolade, skovmærkecreme, sorbet af hybenrose & skovsyre