Mørkt og Sygt

”En bid af Odsherred”

Gulerødder med mandler

Østers med agurk og peberrodssne

Dansk jomfruhummer med kombu-tang og saft

Urte-pandekage med taskekrabbe og urter

Hamp-røget pighvar med friskost og mandler

Brioche med syltet hyldeblomst og marv

Confiteret æg med svampe og majs

Stegt havtaske med modnet kofedt og æbler

Slethvar med bønnesauce, hasselnødder og mynte

Rehydreret rødbede med hengemte bær og hyldebærsauce

Øko Mocca Maestro med malt

Græskar og mælkeis

Hamp-småkage med smørcreme

Menu 1995,-

Drikkemenu 1400,-

NV. Pinot Noir/Chardonnay, Punkista, Velké Bílovice, Tjekkiet

2025, Solaris, Sterling, Vejrhøj Vingård, Fårevejle, Danmark

NV, Pinot Meunier, ADN de Meunier, Christophe Mignon, Vallée de la Marne, Champagne, Frankrig

2024, Chardonnay, 1. Cru Sous Frétille, Domaine Berthelemot, Bourgogne, Frankrig

Kaffe Cocktail

2008, Pinot Noir, Cuvée Excellence, Domaine Christian Binner, Alsace, Frankrig



Alkoholfri 1000,-

Blegselleri-kombucha

Grønne jordbær og grillet citron

Koji Rice Muri

Hindbær, kirsebær, roser og peber

Kaffe-kombucha

Bai mu dan og skovmærke