

Mørkt og Sygt

"En bid af Odsherred"

Gulerødder med mandler

Østers med agurk, glaskål og peberrodssne

Dansk sommerkål med muslingesauce

Hamp pandekage med kulmule, grønne jordbær og estragon

Hamp røget makrel med friskost og mandler

Brioche med syltet hyldeblomst og marv

Confiteret andeæg med ærter og sauteret hamp

Fuldskeg med jomfruhummer og vallesauce

Dansk hummer med modnet ko fedt, jordbær fra Havnsø og hamp

Pighvar med hasselnød, bønner og mynte

Øko Mocca Maestro med malt og hindbær sorbet

Hamp budding med rabarber

Glaseret bær og rødbede

Menu 1995,-

Drikke menu 1400,-

*NV. Sauvignon Blanc, Veltlín, Punkista, Velké Bílovice, Tjekki*

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

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

*2024, Chardonnay, Les Charrières, René Lequin-Colin, Bourgogne, Frankrig*

*Kaffe Cocktail*

*2025, Riesling, Weingut Forster, Nahe, Tyskland*

Alkoholfri 1000,-

*Fermenteret stikkelsbær*

*Grønnejordbær og grillet citron*

*Koji Rice Muri*

*Hindbær, kirsebær, roser og peber*

*Rooibos Kombucha*

*Bai mu dan og skovmærke*

