

## Ud af huset; Sensommer (Fra 1. August)

Hvis du hellere vil holde din fest hjemme hos dig selv, hjælper vi gerne med madlavningen. Har du særlige ønsker eller gode ideer, kan vi selvfølgelig skræddersy en specialmenu til dig. Kontakt restauranten for at høre mere om mulighederne - også hvis du har brug for tjenere, vin, service eller andet.

### Snacks:

Minimajs fra Søren Wiuff med creme på tørret gær og lakrids.  
Dehydrerede skorzonerrødder med urtedip.  
25 kr. Pr. stk. i tilkøb

### Serveres til alle menuer:

Grydebrød på bornholmsk ølandshvede & pisket smør med ristede kerner

### 3 retters:

Saltet og bagt kulmule, løvstikkecreme, sprøde sommergrøntsager og geleret sauce på hjertemuslinger og kærnemælk

Stegt dansk okse, serveret med langtidsstegte gulerødder, grillede nye løg og vilde urter. Dertil kartoffelpure med sommerens sylt og sauce på grillede kyllingevinger og brunet smør.

Sensommerbær vendt i sirup på fermenterede safter og juicer fra sidste år, mousse lavet af bornholmsk ymer med brun farin, karamelliseret hvid chokolade og vanilleis med ananaskamille

### 5 retters:

Saltet og bagt kulmule, løvstikkecreme, sprøde sommergrøntsager og geleret sauce på hjertemuslinger og kærnemælk

Nye små selleri bagt i salt og hø. Serveret med creme på gedefriskost og cremefraiche, urter, syltede asier

Nabos tatar af dansk kalveinderlår

Stegt dansk okse, serveret med langtidsstegte gulerødder og grillede nye løg og vilde urter. Dertil kartoffelpure med sommerens sylt og sauce på grillede kyllingevinger og brunet smør.

Sensommerbær vendt i sirup på fermenterede safter og juicer fra sidste år, mousse lavet af bornholmsk ymer med brun farin, karamelliseret hvid chokolade og vanilleis med ananaskamille

### Pris

3 retter: 500kr  
5 retter: 700kr

### Natmad

Hummersuppe med persilleolie & brødcroutoner  
85,-