

# AFTENSMAD

## En god start

Kartoffelbrød med koldpresset rapsolie og rosmarin	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, creme fraiche & krabbelurer "svenske spejderpandekager"	465,-
6 Østers og en dressing med hybenrose og tomat	160,-
Samøsa, fyldt med kartofler og grillet raps, serveret med dip af koriander fra Hester	115,-

## Forretter

En grøn buket salat fra haven med hø-røget friskost og vinaigrette	125,-
Grillet fladbrød med jomfruhummer, yoghurt og en pesto af dild og solsikkekerner	185,-
Marineret makrel med løvstikke, grønne stikkelsbær og peberrod	145,-
Tatar af okse med brødkrummer og kapers af umodne solbær	145,-

## Hovedretter

Sommertærte med lokale grøntsager, hø-røget friskost og varmrøget makrel	195,-
Pandestegt havtaskehale med ristet hønse-sky og lun salat af majs og estragon	295,-
Peberbøf af oksemørbrad med stærk pebersauce og rigtig mange ærter	395,-
Samsøkartofler, kogt med løvstikke og saltet smør	65,-

## Dele gris til 2

Skaftkotelet af Fynsk gris	
Serveres med samske tomater og hyben samt sauce med persille og løg	595,-

## Det søde køkken

Fløde, lidt som budding med rabarber og skovmærke	95,-
Jordbæris med jordbær og flødeskum med hybenrose	95,-
Solbæris med valnøddemælk og olie lavet på solbærblade	95,-

## Til kaffen

Fransk vaffel af sprød lamineret dej med smørcreme og sherry	75,-
Marcipankage med jordbær og chokolademousse	75,-

Dagens 3 retter's som vi bestemmer	550,-
------------------------------------	-------

# DINNER

## Good beginnings

Potato bread with cold pressed rapeseed oil and rosemary	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, soured cream and krabbelurer "swedish scout-pancakes"	465,-
6 Oysters with hip-rose and tomato dressing	160,-
Samøsa, filled with potato and grilled rape seed oil, and a dip of coriander from Hester	115,-

## Starters

A bouquet of green leaves from the garden with hay smoked fresh cheese and vinaigrette	125,-
Grilled flatbread with langoustine, yoghurt and a pesto of dill and sunflower seeds	185,-
Marinated mackerel with lovage, green gooseberries and horseradish	145,-
Tartar of raw beef with breadcrumbs and salted unripe black currants	145,-

## Mains

Tart with local vegetables, smoked fresh cheese and hot smoked mackerel	195,-
Pan fried monkfish with jus gras and a warm salad of corn and tarragon	295,-
Peppersteak of beef tenderloin with spicy pepper sauce and numerous peas	395,-
Samsø potatoes, cooked with lovage and salted butter	65,-

## Sharing pork for 2

Pork chop from Funen cooked on the bone	
Served with Samsø tomatoes, hipberries and a sauce with parsley and onion	595,-

## The sweet kitchen

Cream, a bit like a custard with rhubarb and woodruff	95,-
Strawberry ice cream with strawberries and whipped cream with hip rose	95,-
Black currant ice cream with walnut milk and blackcurrant leaf oil	95,-

## For the coffee

Sandwich of laminated pastry with butter cream and sherry	75,-
Marzipan cake with strawberries and chocolate mousse	75,-

3-Course menu of the day, our choice	550,-
--------------------------------------	-------