

# AFTENSMAD

## En god start

Kartoffelbrød med rapsolie og urter fra haven	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, creme fraiche & krabbelurer "svenske spejderpandekager"	495,-
6 Østers og æbler fra haven	160,-
Samøsa, fyldt med kartofler og grillet raps, serveret med dip af koriander fra Hester	115,-

## Forretter

Marineret makrel med løvstikke, grønne stikkelsbær og peberrod	145,-
Grillet fladbrød med jomfruhummer, yoghurt og en pesto af dild og solsikkekerner	185,-
Lækker hummersuppe med cognac og et stykke hvid fisk	165,-
Tatar af okse med brødkrummer og kapers af umodne solbær	145,-
Marvpipe af dansk kalv med surdejscrouton og chili fra Yduns have	85,-

## Hovedretter

Lun tomattærte med kruspersille og flødeost med hvidløg	195,-
Pandestegt havtaskehale med ristet hønse-sky og lun salat af majs og estragon	295,-
Peberbøf af oksemørbrad med stærk pebersauce og grønne bønner	395,-
Friskopgravede Linzer kartofler fra Langemark med smør og løvstikke	65,-

## Fladfisk til 2

Hel pighvar, tilberedt med vin og urter	
Serveres med aspargesbroccoli, spinat og smørsauce med græskerkerner	595,-

## Det søde køkken

Fløde, lidt som budding med rabarber og skovmærke	95,-
Kirsebæris med samske blommer og flødeskum med blommesten	95,-
Solbæris med valnøddemælk og olie lavet på solbærblade	95,-

## Til kaffen

Fransk vaffel af sprød lamineret dej med smørcreme og sherry	75,-
Hassel nødde fragtilité taglagt med nougat og sure blålar	75,-

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

# DINNER

## Good beginnings

Potato bread with rapeseed oil and herbs from our garden	30,-
30 gr. Gastro Unika caviar, soured cream and krabbelurer "swedish scout-pancakes"	495,-
6 Oysters with apples from our garden	160,-
Samøsa, filled with potato and grilled rape seed oil, and a dip of coriander from Hester	115,-

## Starters

Marinated mackerel with lovage, green gooseberries and horseradish	145,-
Grilled flatbread with langoustine, yoghurt and a pesto of dill and sunflower seeds	185,-
Lobster soup with cognac and a piece of white fish	165,-
Tartar of raw beef with breadcrumbs and salted unripe black currants	145,-
Smoked veal bone marrow with sourdough crouton and chili from Yduns have	85,-

## Mains

Warm tomato tart with curly parsley and cream cheese with garlic	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 green beans	395,-
Linzer potatoes from Langemark with butter and lovage	65,-

## Flatfish for 2

Whole turbot cooked with wine and herbs	
Served with broccoli-asparagus, spinach and a butter sauce with pumpkin seeds	595,-

## The sweet kitchen

Cream, a bit like a custard with rhubarb and woodruff	95,-
Cherry ice cream with plums from Samsø and whipped cream with plum kernels	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,-
Hazelnut fragtilité layered with soft nougat and sour blueberries	75,-

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