



90-100% økologi

Højt til loftet og tæt ved jorden

I vores restaurant har vi plads til dig og til det, du forhåbentligt godt kan li'. Og dét på din tallerken og i dit glas går op i en højere enhed med stedet og stemningen.

Lokalt, når vi kan.

Altid økologisk, for det gi'r mening for os!

Reservation ring:

Tel: 69 88 44 33



Aften
17.30 – 21.00

Vi anbefaler 4-6 serveringer pr. person
We recommend 4-6 dishes per person

Naan brød – Makrel – Rygeost – Balsamico de Modena
Naan bread – Mackerel – Smoked cheese – Balsamico de Modena

Kr. 105,-

Kammusling – Nyborg Mist gin – Creme fraiche – Melon - Radise
Scallop – Nyborg Mist gin – Creme fraiche – Melon - Daikon

Kr. 125,-

Steak tartare – Salt og vinegar chips – Basilikum – Havgus
Beef Tartare – Salt and vinegar chips – Basil – Havgus cheese

Kr. 130,-

Jomfruhummer – Grits – Grillet peber – Grúbe ost – Kaffe
Languistine – Grits – Grilled pepper – Grúbe cheese - Coffee

Kr. 145,-

Rib eye – Whisky parberque – Marv – Hasselback kartoffel
Rib eye – Whisky barbarque – Marrow – Hasselback potato

Kr. 165,-

Skyr panacotta – Hvid chokolade – Hyldeblomst – Estragon – Nyborg frost gin
Skyr panacotta – White chocolate – Elderflower – Tarragon – Nyborg frost gin

Kr. 125,-

Tasting menu Kr. 585,-

Wine & beer pairing Kr. 495,-



Frokost

11.30 – 16.00

Frokostmenu

Vær med når køkkenet afprøver nye smørrebrød
Nyd vores 3-retters smørrebrødsmenu – Spørg tjeneren

Kr. 195,-

Smørrebrød

Vi anbefaler min. 2-3 stykker pr person

Destilleriets signatur sild – Gin – Havtorn – Rødløg – Creme Fraise – Hyldeblomst
The distillery´s signature herring – Gin – Seabuckthorn – Red onion – Creme Fraise - Elderflower

Kr. 95,-

Koldrøget laks – Røræg – Rødbede – Friskost – Hollandaise
Smoked salmon – Scrambled egg – Beetroot – Fresh cheese – Hollandaise

Kr. 115,-

Cremet salat på gråsteen kylling – Syltede asparges – Radise – Urter fra "haven"
Creamy salad on Gråsteen chicken – Pickled asparagus – Radish – House grown herbs

Kr. 105,-

Tatar på okse inderlår – Basilikum emulsion – Tomat – Salt & vinegar chips – Unika havgus
Beef tartare – Basil emulsion – Tomatoes – Salt & vinegar chips – Unika havgus

Kr. 120,-

Nye kartofler – Karse – Sprøde løg – Vesterhavsost – Røg sne
New potatoes – Cress – Chrispy onions – North sea cheese – Smoked snow

Kr. 95,-

Håndpillede rejer – Smilende æg – Karse emulsion – Rogn – Dild
Hand peeled prawns – Soft boiled egg – Cress emulsion – Row – Dill

Kr. 125,-

Sødt

Mørdejsterte – Vanilje crème – Bær – Hyldeblomst
Shortcrust pie – Vanilla crème – Berries – Elderflower

Kr. 75,-



Snacks

11.30 – 21:00

Honning ristede nødder

Kr. 45,-

Marinerede oliven

Kr. 35,-

Børnemenü

11.30 – 14:30 & 17:30 – 21:00

Børnemenü

Spørg for 3 retters børnemenü

Kr. 165,-

Drikkevarer

Sodavand og Juice

Udvalg af økologiske sodavand og juicer fra Naturfrisk

Mineralvand ad libitum 55 kr.

ØL

Udvalg af økologisk øl fra Ørbæk Bryggeri

Vin

Spændende udvalg af økologiske vine

Cocktails

Stort udvalg af cocktails med økologisk spiritus og mixers

Kaffe og Te

For kage spørg tjener

