

L'estragons økologiske take away

Nytårsmenu 2021

Åben for bestilling 1. November

START AFTENEN MED 3 APPETIZERE

Stenbiderrogn - sprød vaffel- cremefraiche - kørvel

Rimmet kammusling - sprøde risflager- urtemayo - æble

Paneret risotto kugle - umami mayo - sylt

RIMMET TORSK

Oxhella gulerod med havtorn, guld olie & rød skovsyre

RAVIOLI MED JOMFRUHUMMER

Cremet skaldyrssauce, salsa verde med kål, kapers & mandler

BÆREDYGTIGT FANGET RØDTUNGE

Dampet rødtunge, hollandaise med urtesmør, pistacie dukkah, pommes anna med knoldselleri & timian

BAKED ALASKA

Cashewnøddebund, hvid chokolademousse, kokosparfait & estragon sorbet

3 Appetizere og 4 Retter 575 kr. inkl. surdejsbrød og pisket urtesmør

UMAMI TILKØB

CARPACCIO AF DANSK KRONDYR FILET

Syltede svampe, jordskokke chips & mayo med tragtkantareller.

125,-

OSTE

Høst fra Naturmælk, Gedegouda fra Ged og Grønt & Grubé lageret blåskimmel fra Thiese

Med sprødt & sylt

100,-