

# ***Jul på L'estragon***

*fra d. 16/11 - 22/12*

*Bobler og snacks 125 kr.*

## ***Rimmet torsk***

*Syltede hvide og grønne asparges fra i sommers med filippa æble & sprøde rosenkål*

## ***Dansk blæksprutte***

*Friteret blæksprutte, glaserede gule beder fra Lars,  
syltede grønne tomater & kardemomme mayo*

## ***Ristet bæredygtigt fanget fisk***

*Gulerods rose, hollandaise med bergamotte, tragtkantareller & pistacie dukkah*

## ***Dansk krondyrs fillet***

*Hasselback kartoffel med urtesmør,  
vildtsauce med spansk kørvel, Helges kål & vilde tyttebær  
+ 100 kr.*

## ***Gedeost & Grubélageret blå ost***

*Friteret gedeost med solbær, skovmærke og krydderkage  
Blå ost med jordskokke chips & Helges figner*

## ***Tærte***

*Sprød tærte med mandel og blommer fra Helge,  
parfait med appelsin & hybenrose*

*395,- for 3 retter | 475,- for 4 retter | 555,- for 5 retter | 650,- for 6 retter*

## ***Vinmenu***

*2 glas 180 kr. | 3 glas 265 kr. | 4 glas 345 kr. | 5 glas 425 kr. | 6 glas 495 kr.*

## ***Saftmenu***

*2 glas 135 kr. | 3 glas 195 kr. | 4 glas 255 kr. | 5 glas 315 kr. | 6 glas 385 kr.  
æblemest | blomme og kardemomme | gulerod og bergamotte | druer og spansk kørvel | skovmærke og solbær | appelsin og hybenrose*

***Frisk boblende dansk vand ad libitum 30 kr.***

***Den store pakke 1300 kr.***

***Den lille pakke 950 kr.***

*Vi har guld i det økologiske spisemærke.*