

MENU

Snacks:

Gillardeau østers med fermenterede stikkelsbær, syltet hyldeblomst og Baerii Caviar
Sprøde brisler med æblegelé og syltede solbærblade
Nye kartofler med malt- og solsikkecrumble og urtemayo
Krustade med rygeost, frisk radise og urter

.

Glaskål

med grillet agurkesaft, syltede grønne ribs, grønne ærter og dild

Rimmet torsk

med løgmayo, citronolie, kærnemælk og urter

Saltet kammusling

med blomkålspuré, muslingesauce, muslingestøv og Baerii Caviar

Tatar

med friske solbær, puffedede boghvedekerner, sennepsmayo og tørret hybenrose

Oksemørbrad

med kalvesauce, stegt porre, karseurter og friske sommertrøfler

.

Koldskål

med friske jordbær, karamel, brændt hvid chokolade og estragonsukker

Skovmærkeis

med kirsebærkompot, kirsebærsirup, krystalliseret hvid chokolade og mandelsne

.

Petit fours:

Miniflødeboller med marcipan og hybenroser
Citronmadeleine med citronganache

Chef at Home