

## TASTING MENU – JULY

### Appetizer

Dampet fisk, senneps sauce, rødbeder, kartofler, kapers, kruspersille og saltet æggeblomme  
*Steamed fish, mustard sauce, beetroot, potatoes, capers, curly parsley and cured egg yolk\**

Høsekødssuppe, kød og melboller og hjemmebagt kuvert brød  
*Danish chicken broth, 2 kinds of dumplings and homemade sourdough*

Sprængt lamme bryst, knoldselleri, portvins sauce, ribs gelé og tørrede vindruer  
*Salted lamb breast, celeriac, port sauce, red currant jelly and dried grapes\**

Rygeost med sprøde vinter grøntsager  
*Smoked cheese with winter vegetables*

Æble Anna, mælke skum or drys ...lidt som gammeldags æblekage  
*Apple terrine, milk foam and sprinkles\**

Brunkager til kaffen

3-course\* \$60 // \$18 wine match

5-course \$75 // \$25 wine match // \$50 wine match