



7-retters menu 450

Chefs choice

Vælges & deles af hele bordet

## *Snacks*

Oliven	35
Brød & olivenolie	35
Østers - vinaigrette & citron 1 stk. / 3 stk.	40 / 100
Østers combo - 3 østers & et glas bobler	150
Friterede fjordrejer med hyldeblomst spice & lime mayo	125
Sæsonens grøntsager med peanutbutter sauce	85
Charcuteri fra Troldgaarden	95

## *Mindre retter*

Kammusling rimmet i musling salt - tomater, enebær & ristet gærcreme	145
Makrel råmarineret i ponzu - purløg, agurk & kosho	135
Grillet blæksprutte - bakskuld X.O, valle & kål	125
Nye kartofler - løvstikke & ørredrogn	135
Stegt salat - tonnato creme & bronzefennikel	85
Friskost fra Søtofte gårdmejeri med fladbrød & Kiselgaardens grønt	115
Ærter - grillede bønner, saltet citron & rygeost	125
Grillet pølse fra Troldgaarden - tomatsalsa, grønne tomater & jordbær	145

## *Større retter*

Grillede kyllinge overlår - soya, ramsløg & asparges	195
Duroc Ladegaard gris - løg, demi glace sauce & solbær BBQ	255
Bagt helleflynder med sommerfrikassé & n'duja	265

## *Dessert*

2 slags ost - sæsonens kompot & knækbrød	95
Rabarber - yoghurt sorbet, creme chantilly & sable breton	95
Hollys rødgrød med fløde	85



## 7-courses menu 450

Chefs choice  
Chosen and shared by the entire table

### *Snacks*

Olives	35
Bread & oliveoil	35
Oysters - vinaigrette & lemon 1 pcs. / 3 pcs.	40 / 100
Oyster combo - 3 oysters & a glass of bubbles	150
Baltic shrimps with elderflower spice and lime mayo	125
Seasonal vegetables with peanut butter sauce	85
Charcuteri from Troldgaarden	95

### *Starters*

Cured scallops - tomatoes, juniper berries and toasted yeast cream	145
Mackerel marinated in ponzu - chives, cucumber & kosho	135
Grilled squid - bakskuld X.O, whey & kale	135
New potatoes - lovage & trout roe	135
Fried salad - tonnato cream & bronze fennel	85
Fresh cheese from Søtofte farm with flatbread & Kiselgaarden's greens	115
Peas - grilled beans, salted lemon & smoked cheese	125
Grilled sausage from Troldgaarden - tomato salsa, green tomatoes & strawberries	145

### *Dishes*

Grilled chicken thigh - soya, chives & asparagus	195
Duroc Ladegaard pork - onion, demi glace sauce & blackcurrant BBQ	255
Baked halibut with ssummer fricassee & n'duja	265

### *Desserts*

2 cheeses - seasonal compote & crackers	95
Rhubarb - yoghurt sorbet, cream chantilly & sable breton	95
Holly's 'Rødgrød med fløde'	85