



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
Tempura grønt med chili, mynte & yoghurt fra Søtoftegård	125
Sæsonens grøntsager med peanutbutter sauce	95
Charcuteri fra Troldgaarden	95

## *Mindre retter*

Kammusling rimmet i musling salt- tomat, enebær & ristet gærcreme	145
Makrel rå marineret i ponzu - purløg, agurk & kosho	135
Grillet blæksprutte - bakskuld X.O, valle & kål	135
Nye danske kartofler - løvstikke & ørredrogn	135
Stegt salat fra Kiselgården - tonnato creme & bronzefennikel	85
Friskost fra Søtoftegård med fladbrød & kiselgaardens grønt	115

## *Større retter*

Grillet kyllinge overlår fra Hopballe mølle - soya, majs, svampe & asparges sauce	195
Dansk 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
Sæsonens bær - yoghurt sorbet, creme chantilly & sable breton	95
Holly's 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
Vegetables in tempura with chilli, mint and yoghurt from Søtoftegård	125
Seasonal vegetables with peanut butter sauce	95
Charcuteri from Trolldgaarden	95

### *Starters*

Rimmed scallops - tomatoes, juniper berries and toasted yeast cream	145
Mackerel marinated in ponzu - chives, cucumber & kosho	135
Grilled squid - bakskuld X.O, whey & cabbage	135
New danish potatoes - lovage & trout roe	135
Fried salad - tonnato cream & bronze fennel	85
Cream cheese from Søtoftegård with flatbread & kiselgaarden's greens	115

### *Dishes*

Grilled chicken thigh from Hopballe mølle - soya, mushrooms, corn & asparagus sauce	195
Danish duroc Ladegaard pork - blackcurrant BBQ, beans & asparagus sauce	255
Baked halibut with ssummer fricassee & n'duja	265

### *Desserts*

2 cheeses - homemade compote & crisp bread	95
Berries of the season - yoghurt sorbet, cream chantilly & sable breton	95
Holly's 'Rødgrød med fløde'	85