

# AFTENKORT

18:00 - 21:00

FORRET

## Rørt tatar

Ramsløgs mayo, kartoffel chips,  
radise crudete, sennepssalat, radisespire  
125,-

## Stegte grønne asparges (Vegetar)

Krystalost, ramsløgspesto,  
syltet nye løg, saltmandler  
110,-

## Kulmule

Dild mayo, bagt tomat, mizuna, dild  
125,-

HOVEDRET

## Stegt torsk

Syltede rødbeder chunks, mix af rød  
sennepssalat og dild vendt med dildolie,  
Beurre Blanc med sennep, baconknas,  
asparges kartofler  
245,-

## Hvide asparges

Blanquet, pocheret æg, urtesalat  
Varm ret Vegetarisk  
195,-

## Svinemørbrad

Ærte pure, ærte franciase, røgoste sauce,  
asparges kartofler  
230,-

DESSERT

## Hvid chokolade pannacotta

Syltet rababer, broken gel på skovbær,  
krystaliseret hvid chokolade, skovsyre  
105,-

## Rababertifli

Rababer kompot, musli/makronmix,  
flødeskum, krystaliseret hvid chokolade  
75 kr, -

## Skovmøllens chokoladecake

Med råsyltet skovbær og hvid chokolade  
95,-

OST

## 3 danske oste

Kokkens sylterier serveres  
med smørstegt brød  
115,-

Ved allergier tag fat i din tjener