
SÆSON MENU

Forret

Jomfruhummer med variation af blomkål, urter og skilt soya
med ristet mandler

Mellemret

Terrin af Freygård kalv med BBQ,
brændt løg, vanilje vinaigrette og krydderurter

Hovedret

Stegt perlehøne med majs, kantareller, estragon
hertil kartofler vent i brunet smør og trøffel sauce

Dessert

Klintens blomme Trifli
Blommer i mørk Rom, lakridscreme,
salt mandler og modkovado crumble

Pris

2 retter - 295,-
3 retter - 385,-
4 retter - 475,-

Pris inkl. vin

2 retter 2 gl. 395,-
3 retter 3 gl. 525,-
4 retter 4 gl. 655,-

(Serveres alle dage fra kl. 17-21)