
Aften

Forret

*Røget Andebryst – appelsincreme – tørret appelsin – syltede enebær - spæde salater

Klintens Svinesylte – kapersbær – løg – sennepscreme – rødbedechips – puffedesvær

Hovedret

Hovedret Kød – Farseret oksemørbrad – braiseret okseinderlår – grøn kål – karamelliseret rødkål – sukker syltede ribs – pommefondant – juleglace – sprød kartoffel

Hovedret Fisk – Stegt mørk sej – smør sauterede rosenkål – grøn kål – æbler – syltede løg – brunet smør med kapers og rødløg – sprød kapers

*Hovedret Fugl – Confiterede andelår – sprængt andebryst – savoykål – rødkål – syltede bøgehatte – pommefondant – sauce Orange

Ost

3 slags oste – sødt – sprødt og nødder – knækbrød

Dessert

”Ris a la mande fromage” Kokkens svar på Klintens Ris a la mande

Kirsebærkage – amarena kirsebær – luftigt kirsebær is

Priser

2 retter 295,-

3 retter 385,-

4 retter 475,-

5 retter 555,-

*Kokkens 3 udvalgte 335,-

Pris inkl. vin.

2 retter 2 gl. 415,-

3 retter 3 gl. 565,-

4 retter 4 gl. 705,-

5 retter 5 gl. 835,-

*Kokkens 3 udvalgte 3 gl. 515,-