

NOMELLE

SÆSONMENU

KREATIVE SNACKS FRA KØKKENET AF ÅRSTIDENS RÅVARER

RIMMET KULMULE MED TOMATDASHI, RYGEOST OG GRILLET JALAPEÑOS

KROGMODNET GRIS MED SPRØDE JORDSKOKKER, SENNEPSKORN & RISTET KYLLINGESAUCE

CREME FRAICHE PARFAIT MED SPRØD MARENGS, MASCARPONE & SKOVMÆRKE

SÆSONMENU 475,-

INKL. VINMENU 870,-

(SÆSONMENUEN SKAL VÆLGES AF HELE BORDET)

* SÆSONMENUEN BYDER PÅ FIRE SERVERINGER, DER HYLDER ÅRSTIDENS SMAGE, OG DER KAN FOREKOMME ENKELTE ÆNDRINGER PÅ DAGEN

À LA CARTE

SNACKS

GRØNNE NOCELLARA OLIVEN	45,-
VALENCIA MANDLER MED "SOUR CREAM & ONION"	45,-
PUFFEDE BACONCHIPS MED PIMENT CHILIMAYO	55,-

FORRETTER

RIMMET KULMULE MED TOMATDASHI, RYGEOST OG GRILLET JALAPEÑOS	125,-
SPRØD KROKET AF KARTOFFEL MED MASSER AF URTER & HAVGUS-SAUCE	115,-
HÅNSKÅRET OKSETATAR MED GRILLEDE PORRER, SZECHUANPEBER & GRØNT	145,-

HOVEDRETTER

DAGENS FISK STEGT MED FORÅRSGRØNT, MORKLER & SAUCE GRENOBLOISE	225,-
SVAMPETOAST PÅ BRIOCHE MED TRØFFEL-HOLLANDAISE & SHERRYEDDIKE	195,-
KROGMODNET GRIS MED SPRØDE JORDSKOKKER, SENNEPSKORN & RISTET KYLLINGESAUCE	245,-

SIDES

BRIOCHE MED KRYDDERFEDT	45,-
SPRØDE ØSTERSHATTE MED STÆRK HONNING & SORT PEBER MAYONNAISE	55,-

DESSERT

CREME FRAICHE PARFAIT MED SPRØD MARENGS, MASCARPONE & SKOVMÆRKE	110,-
---	-------

* VI KØBER IND HOS SMÅ LOKALE LEVERANDØRER, OG DER KAN DERFOR VÆRE ENKELTE ÆNDRINGER TIL RETTERNE PÅ DAGEN

BISTRO & BAR

EST. 2024