

NOMELLE

SÆSONMENU

KREATIVE SNACKS FRA KØKKENET AF ÅRSTIDENS RÅVARER
ØRRED FRA ÅDAL MED SPÆDE GRØNTSAGER, ØRREDROGN & KÆRNEMÆLKSDRESSING
SCHNITZEL AF ØKO GRIS MED ASPARGES, LØVSTIKKE & NDUJA SAUCE
PORCHERET RABARBER MED KÆRNEMÆLKSSORBET, SKOVMÆRKE & KNAS

SÆSONMENU 495,-
INKL. VINMENU 890,-

TILFØJ EKSTRA RET: 30G CAVIAR FRA GASTROUNIKA MED GODT TILBEHØR +595,-
PERFEKT TIL 2 PERSONER

(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,-

FORRET

ØRRED FRA ÅDAL MED SPÆDE GRØNTSAGER, ØRREDROGN & KÆRNEMÆLKSDRESSING	135,-
YAKITORI SPYD AF SOMMERGRØNT MED MISO BARBEQUE & YUZU KOSHO DIP	125,-
ØKO OKSETATAR MED KRYDRET CHILI OLIE, FORÅRSLØG & HJERTEVAFFEL PÅ BRUNET SMØR	155,-
30G CAVIAR FRA GASTROUNIKA, HJERTEVAFLER, FULDFED CREME FRAICHE, LØG & PURLØG (TIL 2 PERSONER)	595,-

HOVEDRET

KULMULE STEGT PÅ BRIOCHE MED ÆRTER & SKUMMENDE SAUCE PÅ GRILLET GRÆSKAR	245,-
DAGENS SOMMERGRØNT MED NYE KARTOFLER, POCHERET ÆG & HYLDEBLOMST BEURRE BLANC	215,-
SCHNITZEL AF ØKO GRIS MED ASPARGES, LØVSTIKKE & NDUJA SAUCE	255,-
KROGMODNET CÔTE DU BŒUF MED DAGENS GODE TILBEHØR & MADAGASCARPEBER SAUCE (TIL 2 PERSONER)	895,-

GODT TILBEHØR

FOCCACIA BAGT MED URTER DERTIL KRYDDERFEDT ELLER SMØR	35,-
"CÆSAR SALAT" MED HAVGUS DRESSING, RISTET BRØD & PURLØG	55,-
NYE KARTOFLER MED SALTET SMØR & LØVSTIKKE	55,-

DESSERT

PORCHERET RABARBER MED KÆRNEMÆLKSSORBET, SKOVMÆRKE & KNAS	115,-
3 DANSKE OSTE MED KOMPOT & KNÆKBRØD	120,-

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

BISTRO & BAR

EST. 2024