

MENU

SÆSONENS MENU

3 SERVERINGER 395 - 4 SERVERINGER 475

Skal vælges af hele selskabet

VINMENU

3 glas 275

Opgraderet vinmenu 395

Saftmenu 175

4 glas 345

Opgraderet vinmenu 475

Saftmenu 225

FORRETTER

SALTEDE KAMMUSLINGER	135
med hvide beder, miso, dild og kærnemælk	
KROKET AF KARTOFFEL OG GRILLET GRØNT	115
urter og gammel knas sauce	
CONFITEREDE GULERØDDER	110
syltede gulerødder, havtorn og æggeblomme	
TATAR AF DANSK ØKO OKSEINDERLÅR	145
rødbede, peberrod og bronzefennikel	

SIDES

KOLDHÆVET KERNEMÆLKSBRØD	55
pisket smør	
GRØN SALAT	55
urtevinaigrette, stikkelsbær og ristede kerner	
SPRØDE ØSTERSHATTE	75
sort pebermayo og honning	
KNUSTE PASTINAKKER	55
brunet smør, purløg og sprød pastinak	
POMMES FRITES	55
urtemayo	

HOVEDRETTER

HJERTESALAT MED SKOVKYLLING	175
pistacie, sprødt brød og havgus dressing	
SKÅNSOM FANGET FISK	225
pastinak, vanilje og sauce på blåmuslinger	
SVAMPETOAST	195
luftig svampesauce, sort hvidløg og urtesalat	
DANSK ØKO GRISEKAM	245
jordskokker, skalotteløg, tyttebær og estragonsauce	
DANSK ØKO OKSE RIBEYE	295
trompetsvampe, nye kålskud og pebersauce	

DESSERTER

MARINEREDE SOLBÆR	120
luftig mælkechokolade, valnødder og havsalt	
CREME FRAICHE PARFAIT	110
mandel, bladselleri og honning	
UDVALG AF DANSKE OSTE	120
kompot og knækbrød	

Vi bruger bæredygtige leverandører. Læs mere om det på: [Nomelle.dk](#)

Har du allergener, eller veganske/vegetariske præferencer, kontakt da personalet for yderligere information.

For tilgang til kælderkort, kontakt da personalet.

NOMELLE