

NOMELLE

SÆSONMENU

ÅDAL ØRRED MED CRUDITÉ AF GRØNT, TATARSAUCE OG RUGBRØDSKNAS

ØKO-OKSETATAR MED GRILLET JALAPEÑOS, LIME OG RISTEDE LØG

AND FRA GOTHENBORG MED KÅLSKUD, MADAGASCER PEBER OG SAUCE BORDELAISE

KIRSEBÆR PARFAIT MED HVID CHOKOLADE, CRUMBLE OG KOLD KIRSEBÆRGLØGG

SÆSONMENU 475,-

INKL. VINMENU 870,-

(SÆSONMENUEN SKAL VÆLGES AF HELE BORDET)

À LA CARTE

SNACKS

GRØNNE NOCELLARA OLIVEN	45,-
VALENCIA MANDLER MED "SOUS CREAM & ONION"	45,-
PUFFET BACONCHIPS MED PIMENT D'ESPELETTE MAYONNAISE	55,-

FORRETTER

ÅDAL ØRRED MED CRUDITÉ AF GRØNT, TATARSAUCE & RUGBRØDSKNAS	135,-
JORDSKOKKER I TEMPURA MED KANTARELREMOULADE, ÆBLER & HASSELNØDER	125,-
ØKO-OKSETATAR GRILLET JALAPENOS, LIME & RISTEDE LØG	145,-

HOVEDRETTER

SKÅNSOM FISK I PANKO MED VINTERGRØNT, SYLTEDE BLOMSTER & SAUCE BLANQUETTE	235,-
SVAMPETOAST MED RISTET BRIOCHE, DAGENS SVAMPE & RØGET VESTERHAVSOST	225,-
AND FRA GOTHENBORG MED KÅLSKUD, MADAGASCAR PEBER & SAUCE BORDELAISE	265,-

SIDES

BRIOCHE MED SALTET SMØR	55,-
GULE BEDER MED RICOTTA, KARRY & HYLDEBLOMSTVINAIGRETTE	55,-
FLØDEKARTOFLER MED DOUBLE CREAM, ARLA UNIKA HAVGUS OG PURLØG	55,-

DESSERT

KIRSEBÆR PARFAIT MED HVID CHOKOLADE, CRUMBLE & KOLD KIRSEBÆRGLØGG	110,-
3 DANSKE OSTE MED KOMPOT & KNÆKBRØD	120,-

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