

NOMELLE

Sæsonmenu

Vores sæsonmenu er skabt med en passion og kærlighed for de bedste råvarer fra lokalområdet. Menuen tilpasser sig årets skiftende sæsoner og byder på fire serveringer, der hylder årstidens smage.

Sæsonmenu 495,-
Inkl. vinmenu á 4 glas 890,-

Tilføj ekstra ret: 30g caviar fra GASTROunika med godt tilbehør +595,-
Perfekt til deling

(sæsonmenuen skal vælges af hele bordet)

* Sæsonmenuen byder på fire serveringer, der hylder årstidens smage, og der kan forekomme enkelte ændringer på dagen kreative snacks fra køkkenet af årstidens råvarer

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 lidt som ceviche med spæde agurker, drænet yoghurt & grønne bær	145,-
Crudités. Udvalg af årstidens bedste grøntsager med za'atar dip	115,-
Øko oksetatar med hjemmesylt, røget mayonnaise, friteret kapers & grillet grønt	155,-
30 g caviar fra GASTROunika, hjertevafler, creme fraiche, løg & purløg (perfekt til deling)	595,-

Hovedret

Dagens fisk med lokal sommergrønt, hasselnødder & sauce på brunet smør	255,-
Tarte tatin med sommerløg, creme fraiche, vinaigrette & persille	215,-
Dry aged côte de boeuf med dagens gode tilbehør & madagascarpesauce (til 2 personer)	895,-

Godt tilebehør

Dagens gode brød med pisket smør	35,-
Nye kartofler med "pesto", cæsardressing som skum & ristet brødkrummer	55,-

Dessert

Danske jordbær med hyldeblomst & vaniljeis	115,-
3 danske oste med tilbehør	120,-

* Vi køber ind hos små lokale leverandører, og der kan derfor være enkelte ændringer til retterne på dagen