

Metier

Rå-marineret kulmule fra Fiskerikajen

Crudit  af sommergr nt, emulsion, fermenterede svampe, ristet boghvede og strandurter

Surdejsbrød og pisket k rnem lks-sm r

-

Braiserede porrer fra Brinkholm

Stracciatella, syltede citroner, spirer, porreaske, urte-olie og malt

Syltede hvide asparges fra Svanholm

Chimmichurri af vilde urter, spæde skud & sprødt

-

Porchetta af gris Ugerløse

Sauce, spæde sommergr ntsager og peberrod

Glaserede nye gulerødder fra Brinkholm

Lavendel, valle, stikkelsbær og k lskud

Nye kartofler fra Birkemosegaard

Brunet smør, tørret  ggeblomme, Vesterhavsost og grønt

-

Pocherede rabarber fra Birkemosegaard

Masser af sommerbær, luftig mousse, krokant og spansk kørvel

475,-

2 kokke til afvikling: 3500,-

Tjenere: 250,- i timen pr. tjener

Vine tilpasset menuen: 195,- pr. flaske

2 snacks til en start: 55,- pr. kuvert

Transport: 1.250,-

Leje af service: fra 50,- pr. kuvert