

yellow Menu



FAMILY STYLE DINNER

SMAG KOKKENS FAVORITTER Pr. person 285,-
8 serveringer til deling. Vælges af hele bordet.
Snacks, fisk, grønt, kød og dessert.

KOLDE RETTER

- TO HJEMMELAVEDE CONSERVES** 75,-
Muslinger i en stærkt tomatsauce og blækspruttesalat, serveret med grillet brød
- GRØNNE ASPARGES (VE)** 70,-
Grønne asparges, frissé salat, pinjekerner, rødbedepuré
- TARTAR** 105,-
Økologisk dansk okse, capers, syltede rødløg

VARME RETTER

- OCTOPUS** 145,-
Grillet octopus, tomat, løg, kapers og nye kartofler
- DAGENS FISK (SPØRG DIN TJENER)** 135,-
Hel grillet fisk, hvidløg og timian
- GRILLET HALV POUSSIN** 145,-
Baby majs, grønne bønner og chiliolie
- POLENTA OG SVAMPE (VE)** 85,-
Pandestegt polenta, blandede svampe og rosenkål
- GRILLET SPIDSKÅL (V)** 55,-
Gedeost creme, diildolie og pistacie
- SÆSONENS GRILLEDE GRØNTSAGER (VE)** 50,-
Mandler, hvidløgsolie og timian

SNACKS

- PASTÉIS DE BACALHAU** 40,-
Saltede torsk croquettes med løg og kartofler
- OKSE CROQUETTES** 40,-
Okse croquettes med muskatnød
- PATATAS BRAVAS (V)** 40,-
Sauterede kartofler, med cayennepeber og chilimayo
- 3 ØKOLOGISKE OSTE** 95,-
Havarti med ramsløg, grube extra og Lindbjerg blå
- ØKOLOGISK DANSK CHARCUTERIE** 95,-
Fanø øl pølse, Rikkens favorite, Vindblæst Stud, oliventapenade

DESSERTER

- KLASSISK RABARBER CRUMBLE** 65,-
Rabarber, makroner, kokos og lakrids sorbet
- CITRONTÆRTE** 50,-

**VI ANBEFALER 3-4 RETTER PER GÆST
ALT EFTER DIN APPETIT.**