

BISTRO NO 12

MENUER

Chef's 3-retters menu 395 KR.

- Laksetatar vendt i kimchi, purløg med sprødt pankobrød og karse
- Langtidsstegt kalveculotte med aubergine, tomatpuré og kartoffelpavé
- Æblekage af økologiske æbler fra Feddet – gammeldags smag, moderne twist
- **Ekstra: Dagens 3 snacks for 55,-**

Chef's 5-retters menu 495 KR.

- Dagens 3 snacks
- Laksetatar vendt i fermenteret kål med sprødt pankobrød og karse
- Saltet kalvemørbrad, urtegrønt, ristede pinjekerner, gammel knas, estragonmayo
- Langtidsstegt kalveculotte med aubergine, tomatpuré og kartoffelpavé
- Æblekage af økologiske æbler fra Feddet – gammeldags smag, moderne twist

Vinmenu

- 3 glas – 245 KR
- 4 glas – 295 KR

BØRNERETTER

Tagliatelle pasta med smør (frisk)	89 KR.
Hjemmelavet nuggets og pomfritter med frisk dip	89 KR.
Børnepizza, vælg mellem margharita, skinke eller pepperoni	89 KR.
Børnedessert med 3 kugler hjemmelavet is fra haven	65 KR.

Dagens 3 snacks + 1 gl. bobler 125 KR

FORRETTER

Dagens 3 snacks	75 KR.
Stegt spidskål i brunet smør og soya med mayo lavet på syltede løg (veg)	85 KR.
Laksetatar vendt i kimchi, purløg med sprødt pankobrød og karse	110 KR.
Oksetatar med syltede solbær, løvstikkemayonnaise, syltet tang og friteret kartoffel	125 KR.
Saltet kalvemørbrad, urtegrønt, ristede pinjekerner, gammel knas, estragonmayo	135 KR.

HOVEDRETTER

Perlebyg risotto med vilde svampe og svampecreme vendt med vilde urter fra Feddet (Veg)	215 KR.
Torskefilet letstegt, sæsonens grønt, nye danske kartofler, cremet blåmuslingesauce	265 KR.
Andebryst, selleripuré, kartoffel pavé, syltede græskar, æblekompot, appelsin/andesauce	285 KR.
Lammekrone, græskarpuré, mini spidskål, kartoffelmos, kalve/hyldebærglace	295 KR.
Mørbrad af ungkvæg, sæsonens garniture, pommes pont neuf, frisk grønt, hjemmelavet bearnaise	295 KR.

DESSERT

Æblekage af økologiske æbler fra Feddet – gammeldags smag, moderne twist, æblesorbet, sprød perlebyg, varm vaniljeskum, bagt æble	85 KR.
3 slags oste med sødt og sprødt	105 KR.
Hvid chokolade med honningcrunch og brombærsorbet	105 KR.
Mørk lun, luftig chokoladeskum med brombær sorbet og friske brombær	105 KR.