

## AFTEN

Serveres fra 17.30-22.00

[Book bord her](#)

### Snacks

Grambogård skinke - syltet kålrabi - ansjosmayo  
39,-

Bagt & syltet rødbedetatar - brombæргеle  
39,-

Saltet torsk - grønkål - kapers  
39,-

### Brød

Surdej - brioche - malt - smør m. basilikum - citronmelisse & kørvel  
- ristede kerner - friskost - persillerodscreme & estragon  
59,-

### Retter

*(vi anbefaler 3-5 retter)*

Braiseret gulerod - fermenteret tomat - endive - løg fumet - havgus  
129,-

Ristet kulmule - østershat - fermenteret æbler - brunet smør  
139,-

Rimmet helleflynder - brændt agurk - sprød porre - saltet & syltet grønt  
149,-

Sprængt & confiteret gris - savoykål - skalotteløg - Dashi  
149,-/279,-

Stegt dådyr - syltet & bagt rødbede - tytte- & kirsebær - fyldt sauce  
169,-/319,-

### Ost

3 oste - honning - marmelade - sprødt  
149,-

### Dessert

*(1 servering 3 retter)*

Blondie - pistacie - basilikum  
Hengemte stikkelsbær - rom - nødder - vanilje  
Citron - hvid Chokolade - fløde  
149,-

# EN AFTEN PÅ REMISEN

Bord kan bestilles til kl. 17.30 eller 18.30

[Book bord her](#)

## Snacks

Grambogård skinke - syltet kålrabi - ansjosmayo

Bagt & syltet rødbedetatar - brombæргеle

Saltet torsk - grønkål - kapers

## Brød

Surdej - brioche - malt - smør m. basilikum - citronmelisse & kørvel  
- ristede kerner - friskost - persillerodscreme & estragon

## Menuen

Braiseret gulerod - fermenteret tomat - endive - løg fumet - havgus

Ristet kulmule - østershat - fermenteret æbler - brunet smør

Rimmet helleflynder - brændt agurk - sprød porre - saltet & syltet grønt

Sprængt & confiteret gris - savoykål - skalotteløg - Dashi

Stegt dådyr - syltet & bagt rødbede - tytte- & kirsebær - fyldt sauce

## Dessert

(1 servering 3 retter)

Blondie - pistacie - basilikum

Hengemte stikkelsbær - rom - nødder - vanilje

Citron - hvid Chokolade - fløde

*Alt det ovenstående inkl. velkomstdrink - vinmenu - kaffe & avec*

1350,- pr kuvert