
Den klassiske, som er min egen favorit Hvide asparges med frisk pillede fjordrejer og sauce mousseline.	138,-
Den hvide friske fisk som kan være helleflynder, sandart, multe kan serveres med kål, tomat, kammuslinger og asparges, efter sæson og inspiration.	138,-
Lakstatar på min måde laks i tern som er rørt med søde æbler, mild sennep, krydderurter og rødløg, Presset i lav form og dertil limeskum og en skive bagt parmesanost.	98,-
Stenbiderrogn med karsecreme, jordskok og radise.	98,-
Friske jomfruummere i ravioli, saucen af hvidvin, muslinger og safran, serveret med tomat og grønne asparges...	128,-
Tapas - Små retter af fisk og skaldyr med et væld af farver og smag.	138,-
Kalvemørbrad i tynde skiver CARPACCIO med spinat pesto, grillet artiskok, kapersbær og bagt parmesan.	98,-
Helstegt kalveculotte, mør og velmagende Med et væld af grøntsager og god kalve sauce til.	178,-
Min egen klassiker. Skiver af Kalvemørbrad med kalvespidsbryst, svampe som kan være kantareller, blå fod, kejserhatte med friske bær.	235,-
Oksemørbrad i skiver, stegt efter alle kunstens regler, saftig, velmagende og Rød helt ud til kanten. "min sauce" til, en fond som koger i flere dage og nedkoges med balsamisk eddike og god rødvin.	235,-
Sommerbuk små fine rygge som kun laves i sæsonen. der kan serveres, rødbeder, kål, bær, chutney eller kompot, alt efter inspiration.	248,-
Lamme krone skiver med ben som små koteletter, kan serveres med asparges nye kartofler, spidskål, persille, måske hvidløg og en god lammejus.	235,-
Gråsten haner, stegt bryst og lår farseret med smag af ramsløg, pure af hestebønne, gulerod med persille, rosenkål eller bagt rødløg, alt efter inspiration.	198,-
Der serveres kartoffel og grønt efter sæson og Inspiration. Hovedretter serveres 2 gange. I sæsonen vil der blive serveret nye Danske kartofler. Enkelte råvarer kan variere i dags pris, jeg tager hermed forbehold for evt. prisændringer.	

Oste fra Europa, både rødkit, blå og hvide samt de faste. Serveret med årstiden, bær, druer, nødder eller marineret frugt.	98,-
Stolte Danske økologiske oste fra de "Danske gårde". Serveret med årstiden, bær, druer, nødder eller marineret frugt.	98,-
Lune oste boller "Oste beignet" drysset med parmesan med en salat af druer, selleri, abrikoser, appelsin og valnødder.	78,-
Denne klassiske ret. Gorgonzola med ingefær-sellerikompot.	78,-
Den klassiske Gâteau Marcel friske jordbær og jordbærsorbet til denne perfekte afslutning.	88,-
Mokka panna cotta, cappuccino crème, marengs, hindbær kaviar og lakridsis.	98,-
Mine ynglings pandekager som er vendt i appelsin-karamel, Karamelliseret i ovnen med friske jordbær og vanilleiscreme til.	78,-
Consommé af friske bær, det kan være jordbær, hindbær, blåbær, brombær eller rabarber, her skal der være Karamel tuile og en cremet vaniljeis.	88,-
Creme Brulleé med letfrossen bær shot og sorbet på bagt passionsfrugt bund.....	98,-
"Desserttallerken" en dessert hvor alt kan ske, en overraskelse, Dessert som er efter sæson og inspiration.	128,-