

Efterår

M E N U

OKTOBER, NOVEMBER OG DECEMBER

F O R R E T T E R

Laks fra Hiddenfjord, saltet med enebær, fennikel og peber.
Skud og spæde salater fra Godis og friskostcreme

--

Rimmet og marineret kammusling, bagt græskar fra Godis,
ristede kerner og brunet smør med syltede hybenroser

--

Terrine af efterårssvampe med kartofler, grillet kål,
syltede glaskål, æbler og persillepure

H O V E D R E T T E R

Grillet og farseret kylling fra Hopballe og barbecue med miso

--

Tørmodnet oksemørbrad med peber, hvidløg og rosmarin (+ 55 kr)

--

Kulmule fra Hirtshals Havn, paneret i brødkrummer med luftig
hollandaise (+35 kr)

--

Serveres med:

Rødbeder i sensommerbær og eddike

Sensommerens grøntsager fra marken på Godis

Salat med urtevinaigrette

Små kartofler med kryddersmør

Let sky sauce med sylt, olivenolie og citron

D E S S E R T E R

Bagte blommer med mørk rom, valnød fragalité,
kold fløde og tonkabønne iscreme

--

Brombær "en surprise", brombær sorbet med hybenrosesirup,
vaniljeparfait og brændt marengs

--

Lun mazarinkage, syltet havtorn, saltede karamel, krystalliseret hvid
chokolade og appelsin sorbet