

Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30

A' la carte

Småretter: 48,- /stk.

Friteret jomfruummer m. estragon og jomfruummerdip

Grønne falafler m. avocadocreame

Røget blåmusling fra limfjorden m. kompot og chips af
jordkokker

Smørbagt persillerod gratineret m. Gl. Knas

Glaserede kalvebrisler fra Himmerland

Svampesalat på østershatte og karl johan med ristet rugbrød

De lidt større serveringer

Hverdagsretten - spørg din tjener : 135,-

Bagt kulmule på en bund af kartoffelkompot serveret med bagt
og syltet tomat og en sauce choron: 205,-

Skiver af secreto fra Iberico-gris og pulled pork fra
frilandsgris serveret m. variationer af selleri og grønne
æbler : 205,-

Saltbagt selleri på en bund af selleri puré serveret m.
grønne æbler og urter : 140,-

Sødt og Ost

3 danske oste med knækbrød og garniture: 90,-

Saltkaramel-is serveret m. marinerede blommer, sveskepuré, og
rugbrødschips: 98,-

Creme brulée m. frugt: 68,-



Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30

B-hageriet's Smagemenu

3 Småretter - køkkenet vælger



Bagt kulmule på en bund af kartoffelkompot serveret med bagt og syltet tomat og en sauce choron

eller

Skiver af secreto fra Iberico-gris og pulled pork fra frilandsgris serveret m. variationer af selleri og grønne æbler

eller

Saltbagt selleri på en bund af selleri puré serveret m. grønne æbler og urter



Saltkaramel-is serveret m. marinerede blommer, sveskepuré, og rugbrødschips

Pris for Menu: 355,- kr.

Tilvalg af Ost: +55,- kr.

Tilhørende Vinmenu

3 Glas: 195,- ; 4 Glas: 250,-

