

Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30

A' la carte

Småretter: 48,- /stk.

Kammuslingcreme med syltet gulerod, kartoffelchips og estragon

Grønne falafler m. avocadocreme

Røget blåmusling med sprøde og bagte jordskokker og jomfruhummermayo

Gedefriskost med variationer af rødbede og revet valnød

Friterede kalvebrisler med dip og karse

Ristede svampe i puré af markchampignon og trøffel

De lidt større serveringer

Hverdagsretten - spørg din tjener : 135,-

Stegt rødfisk med sauteret spidskål, syltede løg og fiskefumé : 205,-

Variationer af øko lam fra Varde Ådal, lamme-glance og 3 slags græskar : 205,-

Bagt butternutsquash med syltede løg, Pommes Pavé og urter : 140,-

Sødt og Ost

3 danske oste med knækbrød og garniture: 90,-

Skovmærke panna cotta med syltet pære, pæresorbet og hvid chokolade: 98,-

Creme brulée m. frugt: 68,-



Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30

B-hageriet's Smagemenu

3 Småretter - køkkenet vælger



Stegt rødfisk med sauteret spidskål, syltede løg og fiskefumé
eller

Variationer af øko lam fra Varde Ådal, lamme-glance og 3 slags
græskar

eller

Bagt butternut-squash med syltede løg, Pommes Pavé 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,-

