

# January - February - March Januar - Februar - Marts

\*\*

## Starter/ Forret

Cold smoked salmon from Vestfjord, fennel, touch of licorice and horseradish  
Kold røget laks fra Vestfjord, fennikel, touch af lakrids og peberrod

Ceviche of cod, winter apples, lemon verbena and jalapenos  
Ceviche af torsk, vinter æbler, citron verbena og jalapenos

\*\*

## Main Course/ Hovedret

Halibut, fennel, blanquette sauce, olives and capers  
Helleflynder, fennikel, blanquette sauce, oliven og kapers

Free range chicken from Gråsten, variation of cauliflower, marcona almonds and sauce supreme  
Gråsten unghane, variation af blomkål, marconas mandler og sauce supreme

\*\*

## Dessert

Extra sweet pineapple, passionfruit, coconut cream and crispy flakes  
Ananas extra sweet, passionsfrugt, kokoscreme og sprødeflager

White chocolate panna cotta, dark berries, olive oil and hazelnuts  
Hvid chokolade panna cotta, mørke bær, olivenolie og hasselnødder

# April - May - June

## April - Maj - Juni

\*\*

### Starter/ Forret

Spring herbs and vegetables with forrest bouillon and poached organic egg  
Forårsurter og grøntsager med skov bouillon og pocheret øko æg

Hand peeled shrimps, asparagus, smoked sour cream and herb salad  
Håndpillede rejer, asparges, røget cremefraiche og urtesalat

\*\*

### Main Course/ Hovedret

Hake, white asparagus, tarragon oil and blanquette sauce  
Kulmule, hvide asparges, estragon olie og blanquette sauce

Veal from Himmerland, summer cabbage, green peas and verbena and lemon sauce  
Kalv fra Himmerland, sommerkål, grønne ærter og verbena og citron sauce

\*\*

### Dessert

The first rhubarb, white chocolate, basil and hazelnuts  
De første rabarber, hvid chokolade, basilikum og hasselnødder

Lemon tart from RUG the Bakery, melon, lime and mint  
Citron tærte fra Rug the Bakery, melon, lime og mynte

# July - August - September

## Juli - August - September

\*\*

### Starter/ Forret

Summer tomatoes, watermelon, basil and salted organic cheese  
Sommer tomater, vandmelon, basilikum og saltet økologisk ost

Ceviche of smoked salmon, red berries, black pepper, olive oil and lemon verbena  
Ceviche af røget laks, rødebær, sort peber, olivenolie og citron verbena

\*\*

### Main Course/ Hovedret

Halibut, asparagus, new potatoes, sour cream sauce and onion flowers  
Helleflynder, asparges, nye kartofler, creme fraiche sauce og løg blomster

Filet of danish veal, tarragon, cauliflower, veloute sauce and salted almonds  
Dansk kalvefilet, estragon, blomkål, veloute sauce og salte mandler

\*\*

### Dessert

Danish berries, creme double, meringue and summer dukkah crumble  
Danske bær, creme double, marengs og sommer dukkah crumble

Peaches, raspberries, red basil and drained fullfat organic yoghurt  
Ferskner, hindbær, rød basilikum og drænet fuldfed økologisk yoghurt

# October - November - December

## October - November - December

\*\*

### Starter/ Forret

Lobster bisque, piment d`espelette, lobster flan and fennel  
Hummer bisque, piment d`espelette, hummer flan og fennikel

Pata negra, almond mayo, salted pastry from RUG the bakery and touch of chili  
Pata negra, mandel mayo, salt bagværk fra RUG the Bakery og touch af chili

\*\*

### Main Course/ Hovedret

Duck breast, dark berries, pepper-cinnamon sauce, pommes Anna and autumn leaves  
Andebryst, mørkebær, peber-kanel sauce, pommes Anna og efterårsblade

Sashi beef, black pepper, green beans, red wine sauce and mash with parmesan  
Sasho okse, sort peber, grønne bønner, rødvinssauce og kartoffel pure med parmesan

\*\*

### Dessert

Danish apples with winter spices, notes of licorice and vanilla cream  
Danske æbler med vinter krydderier, noter af lakrids og vanilje parfait

Chocolate fondant, pineapple extra sweet, passionfruit and basil  
Chokolade fondant, ananas extra sweet, passionsfrugt og basilikum

# Canapes Selection

## Kanapé Udvalg

Beets, goat cheese and licorice  
Rødbeder, gedeost og lakrids

\*\*

Jerusalem artichoke and parmesan cream  
Jordkokker og parmesan creme

\*\*

Blinis, sour cream, roe and dill  
Blinis, creme fraiche, rogn og dild

\*\*

Cold smoked salmon from Vest!ord, blinis and horseradish  
Koldrøget laks fra vest!ord, blinis og peberrod

\*\*

Hand peeled shrimps, lemon mayo and dill  
Håndpillede rejer, citron mayo og dild

\*\*

Peaches, raspberries, red basil and drained fullfat organic yoghurt  
Ferskner, hindbær, rød basilikum og drænet fuldfed økologisk yoghurt

\*\*

Croquettes of free range pork with herb mayo  
Croquettes af frilandsgris med urtemayo

\*\*

Chicken, caesar mayo and pickled red onions  
Kylling, cæsar mayo og syltet rødløg

\*\*

Tartare of veal, lemon, parsley and olive oil  
Kalvetatar, citron, persille og olivenolie

\*\*

Arla Unika Gammel crunch with dried fruit  
Gammel knas fra Arla unika med tørret frugt