



# M E N U

3 SNACKS

150,-

CHAMPAGNE

150,-

## VANDret SIGNATUR

PEBERROD

RIMMET KULLER

BRIOCHE

SÆSONENS ASPARGES SERVERING

HELLEFLYNDER

DESSERT

750,-

INKLUSIV DRIKKEVARER MED ELLER UDEN ALKOHOL

1400,-

## VANDret TASTING

*En mindre version af signatur menuen*

RIMMET KULLER

BRIOCHE

HELLEFLYNDER

DESSERT

500,-

INKLUSIV DRIKKEVARER MED ELLER UDEN ALKOHOL

950,-

OSTESERVERING 155,-

3 PETIT FOUR 155,-

FILTRERET VAND

*med eller uden brus*

25,- PR. PERSON



# VANDret A F T E N

*Køkkenets fulde sæson menu*

## 3 SNACKS & CHAMPAGNE

### PEBERROD

*Råkostsalat - Østersblade - Biblomme*



### RIMMET FISK

*Stikkelsbær bouillon*



### BRIOCHE

*Kærnet smør fra Aabybro - Urtecreme*



### GRØNNE ASPARGES

*Løvstikke - smør*



### HELLEFLYNDER

*Peber - hvide asparges*



### DESSERT

*Stikkelsbær - rabarber*



### PETIT FOUR, KAFFE & AVEC

INKLUSIV DRIKKEVARER MED ELLER UDEN ALKOHOL

1800,-



# FROKOST MENU

## SNACKS

GILLARDEAU ØSTERS MED GARNITURE

1 STK 55

3 STK 160

CITRUS DRESSING & SVAMPEVINAIGRETTE

30G GASTROUNIKA GOLD SELECTION CAVIAR MED VAFLER & SALTET CITRON  
TIL 2 KVERTER FOR 550,-

2 STK VANDBAKKELSER MED MODNET GRIS & OSTECREME  
95,-

## FORRETTER

HVIDE ASPARGES MED RØGET SMØR, REJER & SPRØDT  
185,-

VANDRET FISKESUPPE MED VESTERHAVSFISK, BLÅMUSLINGER & FRISK SALAT  
225,-

## HOVEDRETTER

ØKOLOGISK KYLLING FRA NØRRE LYNGBY MED DAGENS GRØNT & SHERRYSAUCE  
295,-

STEGT VESTERHAVSFISK MED DAGENS GRØNT & FYLDT MUSLINGESAUCE  
295,-

## DESSERTER

SOFTICE MED SOA VANILJE & FRISKE BÆR. 125,-  
2 DANSKE OSTE MED KOMPOT & RICO´ KNÆKBRØD 155,-

