

KILDEN

i haven

AFTENMENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

3 RETTER

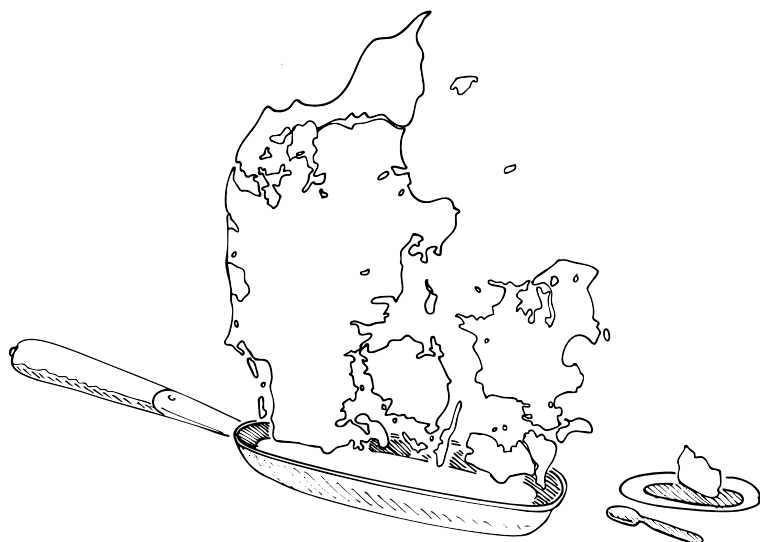
Cremet suppe på dansk hummer, pasta med tang og syltet tang 495,-
Grillet gris glaseret med blomme barbecue, kakao, tørrede blåbær og grillet kål med citron
Sorbet af danske æbler, sprøde surdejs rester med salt karamel

5 RETTER

Cremet suppe på dansk hummer, pasta med tang og syltet tang 645,-
Stegte svampe fra Funga farm med fermenteret hvidløg, æggeblommecreme og blomsterkarse
Mille feuille af knoldselleri med muslinger, kombu og hvid soya
Grillet gris glaseret med blomme barbecue, kakao, tørrede blåbær og grillet kål med citron
Sorbet af danske æbler, sprøde surdejs rester med salt karamel

7 RETTER

Cremet suppe på dansk hummer, pasta med tang og syltet tang 845,-
Faux gras på bønner og svampe, syltede kvæder, ristede hasselnødder og sprødt brød
Stegte svampe fra Funga farm med fermenteret hvidløg, æggeblommecreme og blomsterkarse
Mille feuille af knoldselleri med muslinger, kombu og hvid soya
Dagens fisk med cassoulet af havsnegle fra Hundested, porre, ramsløg og persille
Grillet gris glaseret med blomme barbecue, kakao, tørrede blåbær og grillet kål med citron
Sorbet af danske æbler, sprøde surdejs rester med salt karamel



KILDEN

i haven

AFTENMENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

SNACKS

Dansk invasiv østers med æble og peberrod	45,-
Oliven, umodne ferskner og saltede mandler	65,-
Salte churros med creme fraiche, 10 gram Lykssvad kaviar og hasselnøddeolie	250,-

MINDRE RETTER

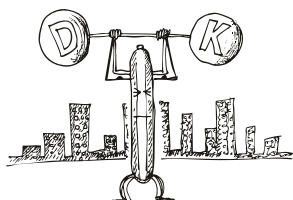
Cremet suppe på dansk hummer, pasta med tang og syltet tang	165,-
Stegte svampe fra Funga farm med fermenteret hvidløg, æggeblomme creme og blomsterkarse	135,-
Faux gras på bønner og svampe, syltede kvæder, ristede hasselnødder og sprødt brød	130,-
Tatar af rødbejer med cremet rygeost, syltede perleløg og tonburi	125,-
Mille feuille af knoldselleri med muslinger, kombu og hvid soya	155,-

STØRRE RETTER

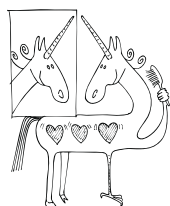
Grillet gris glaseret med blomme barbecue, kakao, tørrede blåbær og grillet kål med citron	235,-
Braiseret lam fra Varde ådal med jordskokker, bagte løg og lamme sauce med salvie	235,-
Dagens fisk med cassoulet af havsnegle fra Hundested, porre, ramsløg og persille	245,-
Grillede porrer, bønnecreme, skummende dashi, urter og brødkrummer	175,-

OST & SØDT

3 danske oste, kompot og sprødt brød	125,-
Pavlova med rabarber, skovmærkesirup, hvid chokolade parfait og fermenteret honning	110,-
Sorbet af danske æbler, sprøde surdejs rester med salt karamel	110,-



60 - 90%
Lokale Råvarer



60 - 90%
Dyrevelførd



60 - 90%
Økologi