

BISTRO NO 12

MENUER

Chef's 3-retters menu 395 KR.

- Laksetatar vendt i fermenteret kål med sprødt pankobrød og karse
- Filet af okse med fritter og sauce bearnaise samt dagens salat
- Mørk lun, luftig chokoladeskum med jordbær fra Feddet
- Ekstra: Dagens 3 snacks for 55,-

Chef's 5-retters menu 495 KR.

- Dagens 3 snacks
- Hvide danske asparges med purløgsmayo, vilde urter fra Feddet
- Laksetatar vendt i fermenteret kål med sprødt pankobrød og karse
- Filet af okse med fritter og sauce bearnaise samt dagens salat
- Mørk lun, luftig chokoladeskum med jordbær fra Feddet

Vinmenu

- 3 glas - 245 KR
- 4 glas - 295 KR

BØRNERETTER

Tagliatelle pasta med smør (frisk)	89 KR.
Hjemmelavet nuggets og pomfritter med frisk dip	89 KR.
Børnepizza, vælg mellem margharita, skinke eller pepperoni	89 KR.
Børnedessert med 3 kugler hjemmelavet is fra haven	65 KR.

Dagens 3 snacks + 1 gl. bobler 125 KR

FORRETTER

Dagens 3 snacks	75 KR.
Stegt spidskål i brunet smør og soyamayo lavet på syltede løg (veg)	85 KR.
Sommer frikasse minigulerødder - friske ærter nye løg og majs	95 KR.
Voulevant med vilde svampe Feddets urter - estragonskum	100 KR.
Laksetatar vendt i fermenteret kål med sprødt pankobrød og karse	105 KR.

HOVEDRETTER

Perlebyg rissotto med vilde svampe og svampecreme vendt med vilde urter fra Feddet (Veg)	215 KR
Stegt lakseryg Sommergrønt - bagte løg Blåmusling fumet	255 KR.
Dansk kyllingebryst Syltede rabarber - danske kartofler - sauce på kyllingeskind	255 KR.
Mørbrad - ungvæg kantareller - asparges - selleri Svampeblanquette	295 KR.

DESSERT

Hjemmelavet blåbær is og blåbærfromage smagt til med lavendel	105 KR.
3 slags oste med sødt og sprødt	105 KR.
Mørk lun, luftig chokoladeskum med jordbær fra Feddet	105 KR.