

Marineret sild med karrysalat og smilende æg	85
Stegt sild med peberrod, rødbeder og rødløg	85
Pandestegt rødspætfilet med remoulade, agurkesalat, kapers	145
Røget ål med lun røræg	165
Gravad laks med "rævedressing"	155
Hummersalat med toast – rørt ved bordet	185
Hjemmelavet sylte med rødbeder og grov sennep	105
Terrin af foie gras med Gewurztraminergelé, syltede tørrede frugter og toast	155
Roastbeef med sprøde løg og remoulade	105
Rør-selv tatar med fritter og estragoncrème	185
Confit af andelår med æbler og svesker	145
Lun økologisk ribbensteg med rødkål og agurkesalat	125
Biksemad af oksemørbrad med spejlæg, syltede rødbeder og bearnaisesauce	195
Hjemmelavet trøffelbrie	105
Ris á la mande med lun kirsebørsauce	95
Crème brûlée med hjemmelavet is	95

The Waters julebord

- min 4 personer, serveres ved bordet

Marineret sild med karrysalat og smilende æg

Stegt sild med peberrod, rødbeder og rødløg

Pandestegt rødspættefilet med remoulade, agurkesalat, kapers

Gravad laks med "rævedressing"

Hjemmelavet sylte med rødbeder og grov sennep

Roastbeef med sprøde løg og remoulade

Confit af andelår med æbler og svesker

Lun økologisk ribbensteg med rødkål og agurkesalat

Hjemmelavet trøffelbrie

Ris á la mande med lun kirsebærsaUCE

kr. 395

December menuen

Stegt pighvar med flere slags selleri, pighvarbisque og dildolie

Dansk oksemørbrad med puré og confit af skalotteløg,
pomme dauphinoise og cremes pebersauce

Svesker i Armagnac og vanilleis

2 eller 3 retter – kr. 330 / kr. 425