**FORRETTER**

**Snekrabber**

**Smørpocheret snekrabbe med citron og urter,**

**rugbrødscrunch og citronskum**

**DKK 135,-**

**Moskustartar**

**Moskustatar med sennep og karse, serveret med trøffelmayo, sprødt stenalderbrød, syltede løg, salttørret æggeblomme og krydderurter**

**DKK 135,-**

**Pocheret hellefisk**

**Nordatlantisk hellefisk med sølvbeder og fennikel smagt til med**

**grønlandsk timian - hertil sauce beurre-blanc**

**DKK 115,-**

**HOVEDRETTER.**

**Filet af moskus**

**Pandestegt moskusfilet serveret med glaserede rødbeder, smørdampet spidskål, pommes fondant og kraftig rødvinssky**

**DKK 245,-**

**Braiseret rensdyr og oksehaler**

**Braiseret rensdyr og okse serveret med blancherede løg, gulerødder og svampe med kvan, hertil kartoffelpure og krydderurter**

**DKK 225,-**

**Fisk og skaldyrssuppe**

**Cremet fisk og skaldyrssuppe med hellefisk, snekrabbe og skalrejer,**

**hertil julienne af porre, gulerødder og selleri**

**DKK 225,-**

**DESSERTER**

**Creme brulé**

**serveres blåbær sorbet**

**DKK 105,-**

**Chokolade souffle**

**med hvid ganache og creme anglaise-is**

**DKK 115,-**

**4 Oste**

**serveres med syltet ingefær, havtorngele og**

**honningristet rugbrød**

**DKK 115,-**