



*V*ælg frit fra vores menukort og
sammensæt selv *Deres* menu efter
lyst og inspiration.

*M*enu priser.

2 retter 280,00kr.

3 retter 365,00kr.

4 retter 445,00kr.

5 retters 480,00kr.

Alle retter kan købes som enkelte retter.



Forretter:

Lune Kammuslinger, avocado og fennikel...

*Skiver af Kammuslinger vendt i lun olivenolie med frisk lime.
Serveret med creme af avocado og samt salat af marineret fennikel*

Pris pr. cov. 95,00kr

Vinforslag: 220 - 225 - 255.

Pate af Unghane fra Bornholm og kantareller...

Smagfuld og fyldt med ristede kantareller og serveret med en rå marinade af friske sommer bær på soja og sort lageret balsamisk eddike.

Pris pr. cov. 95,00kr.

Vinforslag: 201 - 360 - 365.

Crement fiskesuppe a la Pichardts...

Klassisk crement suppe med safran og tør hvidvin. Serveret med sprøde grønsager samt pocheret fisk, efter udvalg fra Bagenkop havn.

Hertil hvidløgs brød og peberfrugts dip.

Pris pr. cov. 95,00kr.

Vinforslag: 220 - 240 - 245.



Hovedretter.

Landkosten.

Pris pr. cov 145,00kr.

Lavet ud fra årstiden og fra det klassiske landkøkken, smagfuldt, kraftigt og i anselig størrelse. Deres tjener vil forklare.

Vinforslag: 275 - 310 - 320.

Fisken.

Pris pr. cov. 195,00kr.

Dagens friske fisk, fra havet omkring Langeland og serveret med et passende tilbehør af årstiden grønsager.

Vinforslag: 225 - 235 - 255.

Lammet.

Pris pr. cov. 195,00kr.

Saftig Lamme skank, bagt i hvidvin og citrus og milde krydderier. Serveret med nye kartofler i smør og grønne urter samt bagte jordskokker.

Vinforslag: 265 - 275 - 280.

Oksen og kalven.

Pris pr. cov 225,00kr.

Danske oksemørbrad og kalvefilet fra Grambogaard, serveret som mix grill og vendt med rosmarin olie. Stegt på grill og serveret med varm ragout af rodfrugter samt marmelade af røget tomat.

Vinforslag: 285 - 310 - 325.

*Vi laver altid gerne alternative retter, gerne vegetar og halverer også alle portioner til børn.
De skal blot spørge Deres tjener.*



Desserter og ost.

*Pichardt's 3 på chokolade dessert.
den vi selv vil ha..*

*Mørk, varm og let flyende,
"hot" chokoladecake,
"Sort og hvidt"
flødeis med øl essens og hvid chokolade,
Nougat i skjul,
i sprød fragilité.*

Hertil jordbærsauce og knas.

*Pris pr. cov. 95,00kr.
Vinforslag: 385 - 400 - 415.*

*"Ananas og Melon i ekstase".
Som smagfuld afkølet suppe på mousserende vin, ingefær og rosen peber.
Serveret med frisk sorbet af begge.*

*Pris pr. cov. 95,00kr.
Vinforslag: 390 - 405.*

Oste fra Ind og udland med småt og godt.

*Pris pr. cov. 95,00kr.
Vinforslag: 285 - 300 - 325.*

*"Skotsk" kaffe
3cl. Whisky, skoldhed kaffe,
rigtig flødeskum og farin. 59,00kr.*

*Kaffe og Te af alle slags samt avec,
samt vores hjemmelavet chokolade.*