

Forretter

- * varmrøget havørred, saltet yoghurt, ræddiker, sennepsurter, brødkrummer
- * saltet sandart, peberrodsfløde, rosenkål, sprødt rugbrød, dild, drueagurker
- * vildt tatar, syltede tragtkantareller, enebærmayo, tørrede blommer, hasselnødder
- * bagte rødbeder, gedefriskost, pinjekerner, sort peber, shiso, kirsebæreddike

Hovedretter

- * ristet kuller, blomkål, grov sennep, syltet skalotteløg, brøndkarse, fiskesauce
- * stegt kalvetunge, kartoffelmos, peberrod, solsikke-skud, syltede perleløg
- * vibygård lam, bagt knoldselleri, kålskud, fermenteret hvidløg, lammesky, timian

Desserter

- * æblekvæder, valnøddecake, laurbæriscreme, bipollen, tørrede kvædeskrøller
- * mælkesorbet, kaffecreme, saltkaramel, kakaocrumble, kandiseret appelsin, tagetes
- * danske oste, kadeau honning, ristet nøddebrød (tillæg // 35)

Vælg 2 retter // 350 **(2 matchende glas vin // 220)**

Vælg 3 retter // 450 **(3 matchende glas vin // 320)**

// vand ad libitum, filtreret og afkølet // 30 pr. person

// information om allergener i maden kan fås ved henvendelse til personalet

// ved betaling med udenlandske kreditkort og firmakort, kan ekstra bankgebyr forekomme

PONYS PARK!

Ponysparket er vores skiftende 4-retters menu, præget af sæsonens råvarer og køkkenets luner.

På samme tid udfordrende og sikker, med både nye og klassiske toner. For den eventyrlystne og for den der ønsker at læne sig tilbage, uden at skulle vælge...

Ponyspark // 485
4 retter

Ponyspark Pakke // 895
4 retter
+ vinmenu
+ vand
+ kaffe/the med sødt

Starters

- * hot smoked sea trout, salted yogurt, winter radish, mustard greens, breadcrumbs
- * salted pike perch, horseradish, brussels sprouts, ryebread, dill, pickled cucumber
- * venison tartare, pickled chanterelles, juniper mayo, dried plums, hazelnuts
- * roasted beets, goat cream cheese, pine nuts, black pepper, shiso, cherry vinegar

Mains

- * panfried haddock, cauliflower, mustard, pickled shallots, watercress, fish fumet
- * corned veal tongue, pommes purée, horseradish, sunflower sprouts, pearl onions
- * vibygård lamb, baked celeriac, kale shoots, fermented garlic, lamb jus, thyme

Desserts

- * poached quince, walnut cake, bay leaf ice cream, bee pollen, dried quince skins
- * milk sorbet, coffee creme, salted caramel, cocoa crumble, candied orange, tagetes
- * danish cheeses, kadeau garden honey, toasted nutbread (extra // 35)

Pick 2 courses // 350 *(2 glass wine pairing // 220)*

Pick 3 courses // 450 *(3 glass wine pairing // 320)*

*// chilled and filtered water // 30 per person
// please ask our staff, to learn about known allergens in our food
// international credit and corporate cards are subject to additional banking surcharges*

PONY KICK!

The Pony Kick is our 4-course set menu, showcasing the changing seasons and current vibes of the kitchen.

At the same time - challenging and safe, classic and experimental. For the adventurous diner and those who want to just sit back, relax and enjoy...

Pony Kick // 485
4 courses

Pony Kick Deal // 895
*4 courses
+ wine pairing
+ water
+ coffee/tea with petits fours*