



### **Forretter**

- \* nye kartofler, løvstikkepesto, løke friskost, kartoffelchips, syltede sennepskorn
- \* rå sandart, citronvinaigrette, radiser og skud, agurk, vinterkarse, citronmayo
- \* koldrøget torsk, knoldselleri, peberrod, brødkrummer, æble, blegselleri, kørvel
- \* kalvetatar, ostecreme, trompethatte, rå jordskokker, speltknækbrød, solsikke

### **Hovedretter**

- \* stegt havkat og hovedsalat, grønne asparges, muslingesauce, fransk syre
- \* braiseret okse, nye løg og hvidløg, rødvinssauce, løgkarse, sprøde løgringe
- \* lammeculotte, smørstegte porrer, mayo af grillede toppe, skysauce, ramsløg

### **Desserter**

- \* æblekompot, ingefærparfait, sprød butterdej, hasselnødder, tørret æble, melisse
- \* bagte rabarber, geleret fløde, hvid chokolade, orange syre, rabarbergranité
- \* danske oste, honning, ristet nøddebrød

**Vælg 2 retter // 325**

**(2 matchende glas vin // 195)**

**Vælg 3 retter // 425**

**(3 matchende glas vin // 295)**

### **PONYSPARK!**

*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**

- \* new potatoes, lovage pesto, loke cream cheese, chips, pickled mustard grains
- \* raw pike-perch, lemon vinaigrette, radishes, cucumber, winter cress, lemon mayo
- \* cold smoked cod, celeriac slaw, horseradish, breadcrumbs, apple, celery, chervil
- \* veal tartare, cheese crème, black trumpets, jerusalem artichokes, spelt crackers

### **Mains**

- \* roasted wolffish and butter lettuce, green asparagus, mussels sauce, french sorrel
- \* beef cheeks, young onions and garlic, red wine sauce, garlic mustard, crispy onion
- \* vibygård lamb, leeks, lamb jus, wild garlic, leek top mayo, pickled ramson capers

### **Desserts**

- \* apple compote, ginger parfait, mille feuille, hazelnuts, dried apple, lemon balm
- \* baked rhubarb, double cream, white chocolate, golden sorrel, rhubarb granita
- \* danish cheeses, honey, toasted nutbread

**Pick 2 courses // 325**

**(2 glass wine pairing // 195)**

**Pick 3 courses // 425**

**(3 glass wine pairing // 295)**

### **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 experimenting. 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