

# STUDENTERMENU

## 2025

### FORRET

Halehængt færøsk laks toppet med marineret stenbiderrogn hertil smørdampede hvide fynske asparges samt krydderurtesalat og sauce på syrnet fløde skilt med dildolie.

### HOVEDRET

Dansk hummerfarseret helleflynder hertil nye løg og smørdampede fynske grønne asparges. Serveres med nye danske kartofler vendt i urter og smør samt cremet sauce blanquette toppet med kørvel.

### DESSERT

Klassisk crème brûlée tilsmagt med fynsk honning hertil knasende crumble af hvid chokolade samt frisk hyldeblomstsorbet.

Kr 395,-