

## Ud af huset; forår (Fra 1. Marts)

Hvis du hellere vil holde din fest hjemme hos dig selv, hjælper vi gerne med madlavningen. Har du særlige ønsker eller gode ideer, kan vi selvfølgelig skræddersy en specialmenu til dig. Kontakt restauranten for at høre mere om mulighederne - også hvis du har brug for tjenere, vin, service eller andet.

### Snacks

Hjemmelavet knækbrød med dip  
Dehydrerede beder med gærcreme  
67,-

### Menu

Grydebrød på bornholmsk ølandshvede & pisket smør med ristede kerner

Letsaltet torsk, løvstikkeemulsion, sprøde salater og muslingesauce med stenbiderrogn

Grillet lammeculotte, lammesky med brunet smør, gulerødder, lakridsrod og spidskål i mormordressing

Nabos rabarberdessert, bornholmsk fløde og hvid chokolade

2 retter 350,- // 3 retter 425,-

### tilvalg

Stegt jomfruhummer, sprødt kyllingeskind, sylt & kartoffelpuré  
125,-

Tatar, sprødt brød, pebermayo, salater & dehydrerede beder  
95,-

Faste oste & smørristet rugbrød  
90,-

2 stykker sødt til kaffen;  
Bagt chokolade, tørrede bær & lakrids + Chokokaramel med mørk rom  
50,-

Ocietra kaviar/10 gr. pr. snude (kan vælges til ??)  
175,-

### Natmad

Hummersuppe, persilleolie & brødcroustoner  
85,-