

# MEYERS SPISEHUS

## SNACKS

<b>Blandede oliven</b> & umodne ferskener	45
<b>Ristede nødder</b> & røgede mandler	45
<b>Endivie-bidder</b> med æble & friske krydderurter	45
<b>Flæskesvær</b> med æblebarbecuedip	45
<b>Arancini</b> med svampemayonnaise	45
<b>Spisehusets flækærtehummus</b> med rødbede	45

## SIDES

<b>Fladbrød</b> med hvidløgsolie fra stenovnen	45
<b>Fritter</b> med sennepsmayonnaise	45
<b>Hvidløgskartoffelmos</b> med citronskal	45
<b>Stegte rosenkål</b> med parmesan	45
<b>Hårdt stegt grønkål</b> med brunet smør & salvie	45
<b>Blandede salater</b> med sennepsvinaigrette	45

### BØRNEMENU 125

Pizza med skinke eller pepperoni  
Chokoladekage med vaniljeis

**1 HOVEDRET**  
200

**2 RETTER**  
280

**3 RETTER**  
340

Vinmenu 3 glas vin tilpasset menuen 300

## FORRETTER

**Svampetoast** med råsyltet tyttebær

**Gnocchi** med græskar, ristede kastanjer, sprød salvie & parmesan

**Cremet sellerisuppe** med frisk æble & sellerichips

**Ceviche af kammusling** med citrus, pære, romanesco, palmekål & karse

**Oksetatar** – helt friskhakket okseklump, pebermayonnaise med estragon, syltede gulerødder, rugknas & brøndkarse

## HOVEDRETTER

*Vi anbefaler en side til hovedretten*

**Butternutsquash** fra stenovnen, syrnet fløde, chiliolie & spæde salater

**Bagt laks** med brændt porre, syltede løg & luftig hollandaise

**Confiteret lår og bryst** fra Gråsten-ænder med karamelliseret skalotteløg, persillerod & andesky

**Ribeye som peberbøf** med bagte løg & pebersauce +65

**Flæskesteg** af Duroc-gris fra Ladegaard med rødkål, syltede agurker, brun sauce, brune & hvide kartofler

## DESSERTER

**Lun vaffel** med kanelis & appelsin-broken gel

**Risalamande** med kirsebærsauce & ristede mandler

**Chokoladekage** med chokoladeganache og kaffeis

**3 slags oste** med sæsonens kompot & hjemmelavet knækbrød

## DELEMENUER

*Skal bestilles af min. 2 personer  
Retterne er et udpluk fra vores a la carte*

### DYREHAVEN

350 / PERSON

Spisehusets flækærtehummus med rødbede

Ceviche af kammusling med citrus, pære, romanesco, palmekål & karse

Oksetatar – helt friskhakket okseklump, estragonmayonnaise, syltede gulerødder, rugknas & brøndkarse

Confiteret lår og bryst fra Gråsten-ænder med karamelliseret skalotteløg, persillerod & andesky

Valgfri dessert

### DET GRØNNE OMRÅDE

300 / PERSON

Endivie-bidder med æble & friske krydderurter

Gnocchi med græskar, ristede kastanjer, sprød salvie & parmesan

Rødbedetatar med pebermayonnaise, estragon, syltede gulerødder, rugchips & brøndkarse

Fungibøf med sæsonens grønt

Valgfri dessert

### PIZZAMENU

200

**Burrata** med caponata & basilikum

**Valgfri pizza**

*Spørg tjeneren for dagens pizzakort*