

# Aften

---

## Snacks

<b>Croquetter</b>	med Samsø Lam & Urtecreme	65
<b>Profiteroles</b>	med Parmesan Creme	50
<b>Brættet</b>	(min. 2 pax)	
- Udvalg af Lokalt & Hjemmelavet Charcuteri med Samsø Sylt, Brød & Sennep		120

## Forretter

<b>Rimmet Makrel</b>	Cherrytomater, Saltet Agurk & Rapsolie fra Samsø Bær	135
<b>Tartar af Kalv</b>	Sort Pebermayo, Syltet Glaskål & Ristede Løg	150

## Hovedretter

<b>Dagens Fisk</b>	Sæsonens Grønt fra Yduns Have & Smørsauce	195
<b>Glaserede Østerhatte</b>	Grillet Spidskål & Hyldeblomst Hollandaise	175
<b>Steak Onglet</b>	Russisk Kål, Estragonpure & Okseglace	235

## Sideretter

<b>Nye Samsø Kartoffler</b>	med Friske Urter	65
<b>Friske Salater fra Yduns Have</b>	med Citron-Vinaigrette, Abrikos & Croutoner	75
<b>Hjemmebagt Brød</b>	med Smør	25

## Sødt & Ost

<b>Hvid Chokolade mousse</b>	med Samsø rabarber compote og nødde praline	110
<b>Jordbær Sorbet</b>	Vaniljecreme, Citron & Mandelknas	110
<b>Osten</b>	3 Unika-oste med Samsø Bærs Hybenmarmelade & Kiks	130