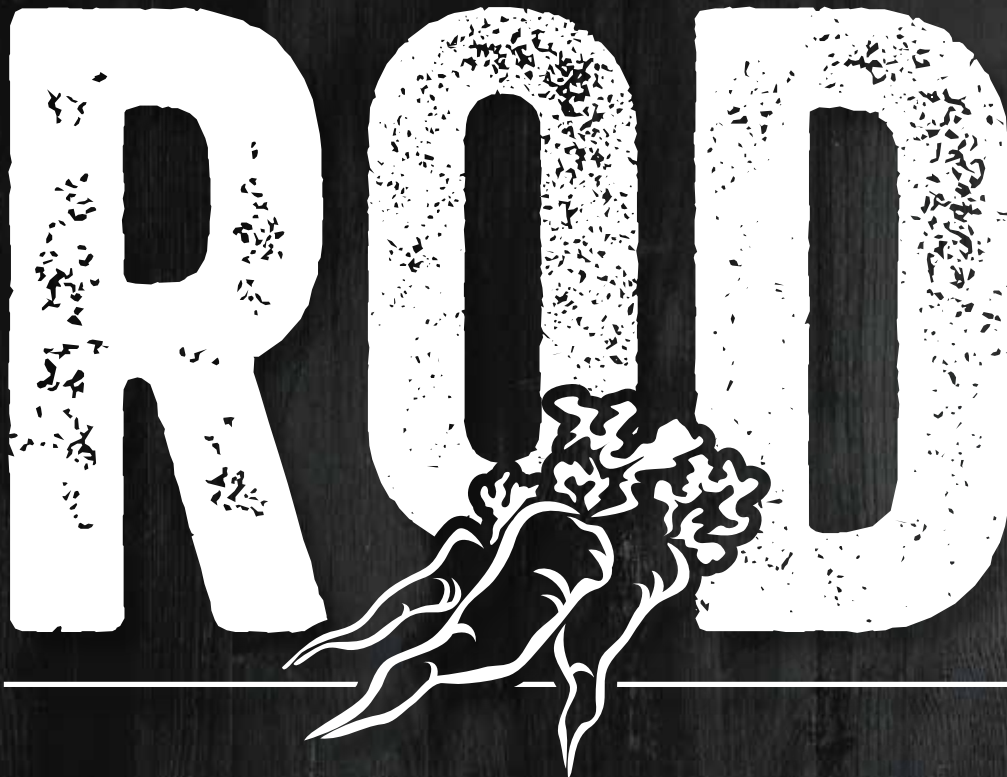


• RESTAURANT •



ROD - nedadvoksende, typisk aflang og forgrenet del af en plante som fæster den i jorden, og som opsuger, oplagrer og transporterer vand og næring fra jorden til planten ofte brugt som grøntsag.

ROD - den inderste eller nederste del af f.eks. et hår, en tand eller en nerve som disse er fæstnet til kroppen med.

ROD - kan også være et tal som ganget med sig selv et vist antal gange.

Lediggang er RODen til alt ondt - talemåde når man ikke foretager sig noget nyttigt eller fornuftigt, skaber man let problemer for sig selv eller andre, f.eks. fordi man af kedsomhed fristes til uacceptable handlinger.

HOS OS LAVER VI ALT FRA BUNDEN - SÅ ER DU SIKRET DEN BEDSTE KVALITET!

# A LA CARTE MENU (MARTS - AUGUST)

## Forretter

*Cremet jordskokkesuppe toppet Chorizo og jordskokke chips tilsmagt med pære*  
Kr. 78,-



*Cecina de Leon røget og lufttørret okseinderlår med trøffel mayo, vild brøndkarse  
og frisksyltede hel kapers med stilk*  
Kr. 98,-



*Variation af indbagte tigerrejer i panko rasp, sauce verte, sprøde salater  
og gratineret toskabrod Havarti*  
Kr. 119,-



• RESTAURANT •

**ROD**



# A LA CARTE MENU (MARTS - AUGUST)

## Hovedretter

*Rokkevinge a la Meuniere med skalotteløg, kapers, grillede lime og persille, dertil dagens garniture*

Kr. 248,-



*Sous Vide og skindstegt perlehønebryst med byg otto, syltede grønt, sødkartoffel chips og karamelliseret løgsauce*

Pr. person 248,-



*ROD's eget krogmodnede oksehøjreb, hængt i 4 - 5 uger, med kryddersmør og dagens garniture, ROD's rødder*

200 g kr. 298,- / 300 g kr. 328,-



*Bøf Wellington indbagt oksemørbrad med skovens svampe og timian, serveret med forårets grønsager, hjemmelavet bearnaisesauce og dagens pommesteg (stegetid 30-40 min.)*

*Vi anbefaler en forret til denne ret.*

Kr. 338,- (min. 2 kuverter)



*Dagens veganske ret  
- spørg venligst tjeneren*

Pr. person 238,-

• RESTAURANT •



# A LA CARTE MENU (MARTS - AUGUST)

## Desserter

*Dessert Tapas med minimum 3 slags forskellige kager og cremer nødder,  
frugt, bær, is og sorbet*  
Pr. person kr. 98,-



*Marcel's livret - Gateau Marcel, chokoladecake toppet med brændt marengs,  
frugt, is og sorbet*  
Kr. 78,-



*ROD's store isdessert med frugt og bær. Hør venligst tjeneren om dagens sorbet*  
Kr. 58,-



*Osteanretning med forskellige spændende oste  
og syltede sager*

• RESTAURANT •



# DRIKKEVARER

*Hancock pilsner fadøl - 50 cl. kr. 55,- / 25 cl. 32,-  
Hancock Black - 33 cl. 32,-*



*Søbogård økologisk hyldeblomst - 33 cl. 32,-  
Søbogård økologisk solbærsaft - 33 cl. 32,-  
Hancock sports cola - 33 cl. 32,-  
Sodavand - 33 cl. 27,-*



*Kaffe eller the kande - pr. person 30,-  
Irish Coffee 55,-  
Cappuccino 35,-  
Café Latte 35,-  
Espresso 28,-  
Dobbelt espresso 35,-*

• RESTAURANT •

**ROD**

A stylized white illustration of a carrot with its leafy top, positioned at the bottom right of the word 'ROD'.

---