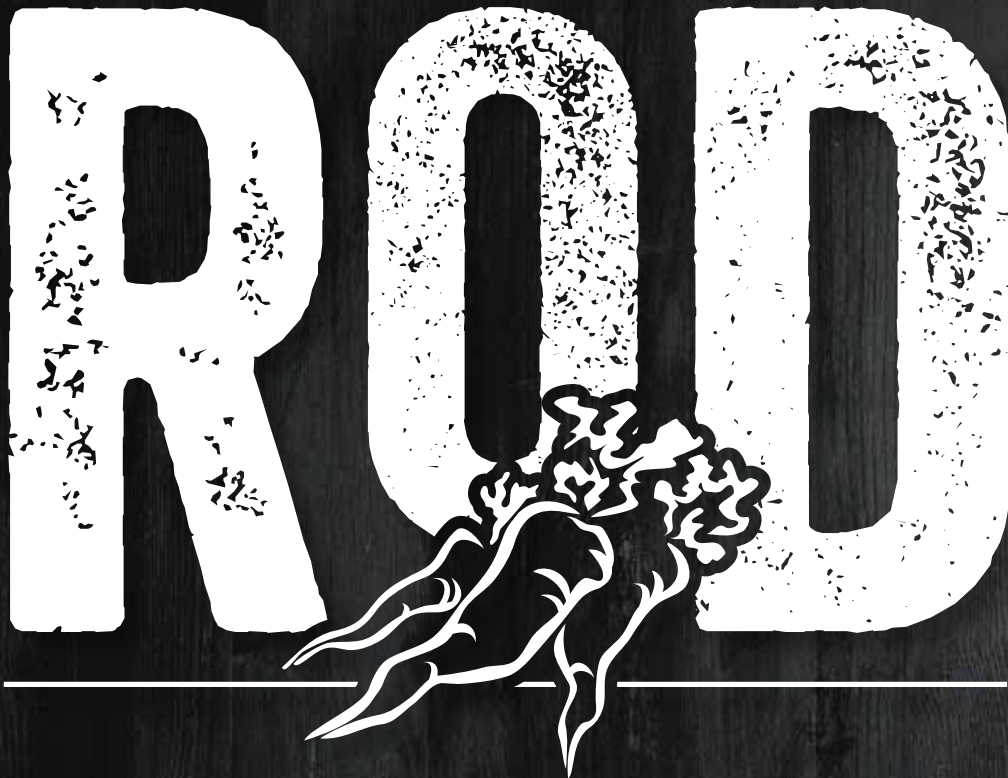


• RESTAURANT •



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 (AUGUST - OKTOBER)

Forretter

Cremet tomat suppe med røg smag af spæk, mascarpone, parsillekum og sprøde urter

Kr. 78,-



Rørt oksetatar af mørbrad spidset med cremet æggeblomme, estragon mayo og friske urter

Kr. 98,-



Cecina de leon, letsaltede og røget okseinderlår med trøffel, vild brøndkarse og frisksyltede hel kapers og lotosrods chips

Kr. 98,-



Variation af indbagte tigerrejer i panko rasp, sauce verte, sommersalater og sprødt

Kr. 119,-



• RESTAURANT •

RØD


A LA CARTE MENU (AUGUST - OKTOBER)

Hovedretter

Ristet rødtungefilet i brunet smør, håndpillede ærter, nye rødder, grillede lime og hvidvinssauce

Kr. 248,-



Sous Vide ung hane pakket i Serano skinke og pandestegt med Byg otto, syltede grønt, sødkartofler og karamelliseret løgsauce

Kr. 248,-



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

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



Bøf Wellington indbagt oksemørbrad m/skovens svampe og timian, serveret med årets bedste grønt, hjemmelavet Bearnaisesauce håndskåret pomes (stegtid 30-40min.) Vi anbefaler en forret til denne ret.

Kr. 338,-(min. 2 kuverter)



Veganske Indisk gryderet med linser og kikærter, pappadams – frisk hakket mandler

Kr. 248,-

• RESTAURANT •



A LA CARTE MENU (AUGUST - OKTOBER)

Desserter

ROD's velkendt tapas dessert med op til 3 slags kager, is og sorbet har en wow effekt, og en masse af forkælelse (Min. 2 kuverter)

Kr. 98,-



Marcel's livret – Gateau Marcel, chokoladecake toppet med brændt marengs, frugt og bær, is og sorbet

Kr. 78,-



*Hjemmelavet stor isdessert med bær og knas.
Hør venligst tjeneren om dagens is og sorbet*

Kr. 58,-



*Koldskålsskum en fortryllende
sommer dessert med kammerjunker,
is, bær og chokolade knas*

Kr. 89,-

• 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,-
Cappucciono 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'.
