

NORÐDISK

FRA BØLGE TIL BORD

AFTENMENU, 18.00-21.00

1. [eitt] Skiveskåret, koldrøget laks med bondens grønsager og nordiske smage.



2. [tvey] **NORDENS DYB MØDER DEN GRØNNE ENG:**

Krogfanget, smørstegt kuller med sæsonens grøntsager og Franske kartofler.

Okseryg fra Skallebølle med nye danske kartofler og sæsonens grønt.

Dagens kødfri disk: Spørg din tjener!



3. [trý] Gammeldaws, smagfuld rabarberkage med fløde.



4. [fýra] Oste fra danske og nordiske mejerier med sylt, sødt og knæk.

2 retter 295,- kr.

3 retter 395,- kr.

4 retter 450,- kr.

Væl gagnist!



Norðdisk serverer fisk fra Norðfra, kød fra Skallebølle, vilde urter, lokale grøntsager, der flytter sig efter sæsonen og kokkens eget brød - det vi kalder "Franksbrød". Håndværk - alt laves fra bunden.