

MØLLEMENU | MILL MENU

Ristet kammusling – Legeret jordskoksuppe – Grønkål – Pinjekerner
Fried Scallop – Jerusalem Artichoke Soup thickened with Cream – Kale – Pine Nuts

Timianmarineret duebryst – Sennepsfløde – Confiteret hvidkål
Thyme Marinated Pigeon Breast – Mustard Cream – White Cabbage Confit

Ballotine af dyrevildt – Carpaccio af selleri – Creme af trompetsvampe
Venison Ballotine – Carpaccio of Celeriac – Cream of Trumpet Mushrooms

Duet af Den Hvide Dame og Comté – Syltede figer – Kiks
Duet of Den Hvide Dame and Comté – Preserved Figs – Biscuits

Glaseret marengs – Karamelis – Hvid chokolademousse
Glazed Meringue – Caramel Ice Cream – White Chocolate Mousse

3 retter | courses kr. 465,- | € 65

4 retter | courses kr. 540,- | € 75

5 retter | courses kr. 620,- | € 86

Pris pr. kuvert | Price per person

FORRETTER | STARTERS

Indbagt jomfruhummersuppe – Fine urter – Jomfruhummerhaler kr. 135,- | €19
Baked Norway Lobster Soup – Fine Herbs – Norway Lobster Tails

Ristet havkat – Blomkålspuré – Brunet nøddesmør – Rosenkål kr. 130,- | €18
Fried Atlantic Wolffish – Cauliflower Purée – Browned Nut Butter – Brussels Sprout

Ovnbagt rødtunge – Bakskuld – Spinatcreme kr. 130,- | €18
Oven-baked Lemon Sole – Cured Plaice – Spinach Cream

Dildgravad laks – Sennepsdressing kr. 112,- | € 16
Dill Gravad Lax – Mustard Dressing

Carpaccio af kalv – Basilikum – Sprød parmesan kr. 130,- | € 18
Carpaccio of Veal – Basil – Crispy Parmesan

HOVEDRETTER | MAIN COURSES

Honningsprængt andebryst – Jordskokpuré – Chips – Rødvinsglace kr. 210,- | €29
Honey Pickled Duck Breast – Jerusalem Artichoke Purée – Chips – Red Wine Glace

Kalvetournedos – Sprød pancetta – Skorzonerrødder – Estragon kr. 245,- | € 34
Veal Tournedos – Crispy Pancetta – Scorzoneras – Tarragon

Trøffelbagt oksefilet – Bearnaise – Pommes frites kr. 275,- | € 38
Truffle-Baked Fillet of Beef – Béarnaise – French Fries

Ølbraiseret svineskank – Vintergrønsager – Sødkartoffelmos kr. 195,- | € 27
Beer Braised Knuckle of Pork – Winter Vegetables – Sweet Potato Purée

Wienerschnitzel – Ærter – Pommes sautées – Smørsauce kr. 195,- | € 27
Wienerschnitzel – Peas – Pommes Sautées – Melted Butter

Ønskes der fisk eller vegetar, spørg betjeningen | For fish or vegetarian option, please ask your waiter

DESSERTER | DESSERTS

Udvalg af oste – Syltede valnødder – Smørristet rugbrød kr. 112,- | € 16

Selection of Cheese – Preserved Walnuts – Butter Fried Rye Bread

Saltet karamel – Havtornis – Orangetcreme kr. 98,- | € 14

Salted Caramel – Sea Buckthorn Ice Cream – Orange Cream

Møllens hjemmelavede islagkage – Varm chokoladesauce kr. 85,- | € 12

Homemade Ice Cream Cake – Hot Chocolate Sauce

Solbærsorbet – Hvid chokolade – Kaffe chips – Rødbedestøv kr. 98,- | € 14

Blackcurrant Sorbet – White Chocolate – Coffee Chips – Beetroot Dust

Citrontærte glaseret med marengs – Vaniljeis kr. 98,- | € 14

Lemon Pie Glazed with Meringue – Vanilla Ice Cream
