

No. 22's Aftenmenu

**OBS: Aftenmenuen skifter efter friske råvarer
så dette er kun et eksempel**

Forretter

Dampede hvide Asparges
serveret med hollandaise & håndpillede rejer

No22 Jomfruummerbisque
tilsmagt med cognac og serveret med dagens fisk og skaldyr

Koldrøget Samsø Laks
med sprøde salater, urtecreme, granatæblekerner & rugbrødschips

Hovedretter

Helstegt Kalvemørbrad
med Pommes Anna, butternut puré, forårsgrønt og portvinssauce

Ristet Helleflynder
med sauce nage, fine urter & små kartofler

Braiseret Lammeskank med Rosmarin
serveret i egen sky, med nye løg & små kartofler

Desserter

Udvalg af Oste
med syltede valnødder & oliven

No22's Æble Rabarber Trifli
med vanillecreme & ristet rugbrødscrumble

Chokoladekage Gateau Marcel
med solbærkompot og vanilleis

2 retter 365,-
3 retter 435,-

No. 22 Signatur retter

Forretter

Frisk Stenbiderrogn
serveret med purløgscreme, citron og rødløg
Kr. 195

Ristede Kammuslinger
serveret med wakamesalat & wasabi-creme
Kr. 175

Lakserillette af kold- og varmrøget laks
rørt med crème fraiche og urter og serveret med sprøde salater og lakse caviar
Kr. 158

No22's Skaldyrs Toast
med avocado, dild & citron
Kr. 168

Hovedretter

Wienerschnitzel
med pommes sauté, ærter, smørsauce og "dreng"
Kr. 248

Salat Chevre Chaud
*Med gratineret gedeost & julienneurter
samt ristede græskarkerner og basilikumsolie*
Kr. 188

Moules Marinière
hvidvinsdampede blåmuslinger med urter & hvidløg
Kr. 198

Moules et Frites
hvidvinsdampede blåmuslinger serveret med fritter & hvidløgsmayo
Kr. 245

No22's Bouillabaisse
med sæsonens fisk & skaldyr, hertil aioli
Kr: 298

300 g Beuf af US Striploin
med sauce bearnaise & bordelaise, bagt tomat & frites
Kr. 325

SIDE ORDERS

No22's fritter med hvidløgsmayo 58,-
Små kogte kartofler 55,-
Blandet grøn salat med sauce vinagrette 55,-

2

s
t
k
.

g
l
u
t