

ACEN MENU

Starters

Freshly baked sourdough bread served with whipped olive oil butter and flaky sea salt.

Starter

Baby gem lettuce, pointed cabbage, and grilled scallops, served with olive oil and semi-dried tomatoes.

Main Course

Crispy chicken with fennel, oregano and sauce blanquette. Served with caramelised onion purée, grilled onions with balsamic vinegar, and roasted potatoes finished with tarragon butter.

Dessert

French almond cake with fresh strawberries and elderflower cream.

DANSK MENU

Brød

Friskbagt surdejsbrød serveret med pisket olivenolie-smør og flagesalt.

Forret

Baby gem-salat, spidskål og grillede kammuslinger serveret med ekstra jomfruolivenolie og semitørrede tomater.

Hovedret

Sprødstegt kylling med fennikel, oregano og sauce blanquette . Serveres med karamelliseret løgpuré, grillede løg glaseret med balsamico samt ovnristede kartofler vendt i estragonsmør.

Dessert

Klassisk fransk mandelkage med friske jordbær og hyldeblomstcreme.

