

# AFTENKORT

## FORRETTER

Rimmet kammusling m/ agurk, dild, mizuna & kaviar.....	135,-
Koldrøget laks m/ urtemayo & sprødt.....	125,-
Ravioli m/ sæsonfyld hertil svampesauce & trøffel.....	125,-
Grillet tun m/ spæd salat, aioli, brunet smør & soya.....	125,-
Grøntsagssuppe m/ selleri, løg, ost & urter (vegetarisk).....	95,-
Tempurastegte østershatte, gulerodsmayo & kimchi (vegansk).....	95,-

## HOVEDRETTER

Bøf af gastrokalv, mørbrad, sæsongrønt & kartoffel.....	279,-
Dagens fisk m/ sæsongrønt & kartoffel.....	249,-
Stjernes kud m/ 2 pandestegte & 1 dampet fisk.....	229,-
Søgaardens smashburger m/ pommes fristes.....	189,-
Kartoffelpizza m/ mascarpone, løg & mozzarella (vegetarisk).....	159,-

## TILBEHØR el. STARTERS

Belugalinser på urtecreme m/ 2 stk. koldhævet brød.....	45,-
Trøffelritter m/ revet æggeblomme.....	75,-
Fritter m/ ketchup & remoulade.....	55,-
Koldhævet kuvertbrød m/ pisket smør 4 stk.....	40,-

Ketchup 5,-    Remoulade 5,-    Mayo 5,-    Aioli 10,-    bearnaisecreme 20,-

## SMÅ DESSERTER

Søgaardens hjemmelavet is.....	45,-
Chokolademousse.....	45,-
Crème Brulée.....	45,-
Kokkens kage.....	45,-
ALLE ovenstående.....	140,-
Ostetallerken m/ tilbehør.....	149,-

## EN HEL OMGANG

MIN. 2 PERSONER | PRIS PR. PERSON: KR. 499,-

### 1. RUNDE PÅ BORDET

Rimmet kammusling | koldrøget laks m/ urter  
Tempura rejer m/ chilimayo | Bagt aubergine m/ miso  
Grillet tun m/ brunet smør | Brød & pisket smør

### 2. RUNDE PÅ BORDET

Mini steak | Dagens fisk | Tempurastegt østershat | Trøffelritter & mayo | Æggenuddel salat | Ravioli m/ sæsonfyld | Sellerisuppe.

### 3. RUNDE PÅ BORDET

Valgfri dessert. Hertil kaffe & te.



# SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —