

Forretter

Friskpillede fjordrejer 75g (+ 75,-)
serveret med brød og smør

Friskkogte hvide slikasparges (+ 75,-)
med friskpillede fjordrejer og sauce mousseline
(sæson fra 1. maj – 30. juni)

Rimet kammuslinger
med grønne asparges i vinaigrette

Tatar af fersk og koldrøget laks
med frisk agurk, rygeost og krydderurter, hertil lille salat og dildolie

Klassisk carpaccio af okse
med lille salat, trøffelolie og høvlet parmesan

Skaldyrsbisque
med tomat, skaldyr og basilikum



Hovedretter

Bagt havkat
med porre, selleripuré, trøffel, fiskefumet og hvide kartofler

Bryst af let sprængt landand
med spæde sommergrønsager, let frossen flødepeberrod, peberrodsvelouté og hvide kartofler

Stegt perlehønebryst
med artiskokker, karotter, nye løg og kartofler vendt i perlehønefumet

Stegt kalvefilet
med spinat én branche, ristede svampe, Pommes Anna og rødvinsauce

Helstegt oksefilet
med haricots vert, tomat, Pommes Anna og sauce bordelaise

Ryg af sommerbuk (+ 125,-)
med braiseret bov, blomkålspuré, glaserede rødbeder, pommes rissolé og vildtsky
(sæson 18. maj – 30. juni)

Ost & Dessert

3 slags ost
med sødt og sprødt

Jordbær Romanoff
med rørt vanilleis
(sæson 1. juni – 31. august)

Sæsonens friske blandede bær (+ 25,-)
med rørt vanilleis og fløde
(sæson 1. juni – 31. august)

Rabarbervariation
med rabarber-crumble, syltede rabarber og rabarbersorbet
(sæson 8. april – 31. maj)

Æble tarte tatin
med vanilleis og æblesirup

Crème brûlée
med karamel og pink grapesorbet

Divan 2's grand chokoladedessert
små desserter af hvid, lys og mørk chokolade

Natmad

Saltsnitter (+105,-)
3 stykker uspecificeret smørrebrød

Charcuteribord (+145,-)
udvalg af danske og udenlandske pølser og skinker med oliven, pickles, surt, brød og smør

Ungarsk Gullasch suppe (+95,-)
serveret med brød og smør