

Starter

Rå men glad

Ceviche af torsk, rejer og blæksprutte
Zucchini, havtorn aioli, avocado, salturt og søl

eller

Sommersuppe

Frisk Gazpacho med masser af urter

Main

Lokal Skovkvæg

Skovkvæg fra Nationalpark Mols Bjerge
Serveret med essensen af Djurslands landskab
Portobello svamp
3 kartoffeludtryk og ...

eller

Portobello Garden (vegetarisk)

Svampe, blomster og lokale urter
Serveret med essensen af Djurslands landskab
3 kartoffeludtryk og ...

Dessert

Der gik ged i den

Havtorn sorbet, gedeoste creme, marengs, ribs sirup, bomuldsskyer

eller

Too much of a good thing can be wonderfull

Hjemmelavet chokolade brownie med chokolade og chokolade

Pris

375 kr.

(Serveres med brød og smør)

Sommerens gæstekok på Smag er Paulo Schinzel Rodrigues fra Brasilien.
Paulo er i Chefs in Residence på Institut for Måltider henover sommeren.
Paulo vil fortolke de lokale råvarer og give smagsprøver fra det Sydamerikanske køkken.