

M a j M e n u

Det er ikke kogt torsk (En af forårets første små mirakler)

Ramsløg - Stegt lys fisk - Bøgeblade

Ramsløg er blandt de første urter, der bryder frem i det danske forår. Planten har angiveligt været anvendt i det danske køkken siden stenalderen – både for sin smag og sine helbredende egenskaber.

En frisk og grøn start på foråret.

Stenalderkost

Gratineret musling med spæde bøgeblade og urter

En rå og enkel ret inspireret af nordiske urinstinkter og de første menneskers brug af naturens råvarer.

Befamlet Unghane

Farseret unghane med forårets grønt

En fyldig ret, der hylder forårets overflod og det klassiske danske køkken, hvor intet gik til spilde, og alt blev brugt med omtanke.

Rabarbertrifli i fri dressur

Rabarber, vanilje, bagt krumme og spiritus

Triflien stammer oprindeligt fra England og kan dateres tilbage til 1500-tallet. I Danmark har den delt vandene – elsket af nogle, frygtet af andre – men altid forbundet med store familiefester og stærke minder.

Hos BRIX leger vi frit med traditionen.

