

# Menu

## SEPTEMBER MENU (2/9 – 5/10)

### FORRETTER:

Vitello tonnato (tynde skiver af kalv m. tunsauce).

Svampesuppe m. croutons og stegte efterårs-svampe.

Dybstegete blæksprutter med aioli og salat.

### HOVEDRETTER:

Spoleben m braisseringslage, stegte kartofler, kål i fløde, bagte rødbeder, crudité af gulerødder, bær og puf-svær.

Unghanebryst m estragonsauce, stegte kartofler, kål i fløde, bagte rødbeder, crudité af gulerødder, bær og sprødt kyllingeskind.

Grillet laks med havesyre sauce m stegte kartofler, kål i fløde, bagte rødbeder og crudité af gulerødder.

### OST:

Røget Cumulublue med rabarberkompot og sprøde brød.

### DESSERTER:

Pæresalat m brownie.

Safran-pannacotta m gele af rødbede og lakrids samt blå appelsin-ingefær-sorbet

### Menu priser:

3 retter 405,-

4 retter 495,-

5 retter 585,-