

MENU

Forretter:

- 1 Kartoffel-porre suppe med urteolie, croutons og bacon
- 2 Asparges m Nordsø rejer og kold muosseline creme
- 3 Bresaola m hjemmelavet coleslaw og saltede mandler

Hovedretter:

- 1 Langtidsbraiseret spoleben m sauce, kartoffelbåde, pastinakpuré, ovnbagte gulerødder,
syltede rødløg og crudité af jordskokker
- 2 Rosastegt kalveculotte m svampe-fløde sauce, kartoffelbåde, pastinakpuré,
ovnbagte gulerødder,
syltede rødløg og crudité af jordskokker
- 3 Hvid fisk m skaldyrsbisque, kartoffelbåde, pastinakpuré, ovnbagte gulerødder,
syltede rødløg og crudité af jordskokker

Oste:

Vesterhavsost m oliven og sprøde brød (1 ekstra ost +25,-, 2 ekstra oste +40,-)

Desserter:

- 1 Cremet kokosis m marineret ananas og sprødt
- 2 Gateau marcel vanilleis og jordbærcoulis
- 3 Desserttallerken med lidt af hver (+30,-)

Pris

- 1 ret 185,-
- 2 retter 275,-
- 3 retter 355,-
- 4 retter 430,-
- 5 retter 500,-

Vinmenuer

- 3 gl 215,-
- 4 gl 275,-
- 5 gl 325,-
- 8 små gl tasting 365,-

Velkomst-snack

(nok til 2 pers)

Tortilla chips m hjemmelavet salsa

35,-

Rejebrød m sesamfrø og chili-tomat emulsion

98,-

Lækre oliven

25,-

Hjemmelavede Petits Faours/

Gateau Marcel og hvid chokolade ganache

(begge glutenfri)

1 stk: 25,-

2 stk: 40,-

Børnemenü

1- Hjemmelavet fiskefilet m. dagens kartofler
og dressing

2- Nuggets m. dagens kartofler og dressing

3- Spaghetti m kødsovs

Dessert

Pandekage med vaniljeis

Pris

Vælg 1 børneret og 1 dessert for
109,-

Eller

Vælg 3 retters aftenmenu for
200,- (halv hovedret)