
MENU

D A G E N S M E N U

MENUERNE BLIVER SAMMENSAT AF KOKKEN

2 retter:

348 DKK

Inkl. 2 glas vin: *498 DKK*

3 retter:

448 DKK

Inkl. 3 glas vin: *695 DKK*

4 retter:

528 DKK

Inkl. 4 glas vin: *875 DKK*

5 retter:

598 DKK

Inkl. 5 glas vin: *998 DKK*

F O R R E T T E R

Hummersuppe

cremet suppe med hummer, fisk & urter

149 DKK

Røget laks

Delikat røget laks serveret med en frisk
og krydret ravigottesauce

149 DKK

Ristede kammuslinger

serveret med en frisk salat, smagt til med
soja og citronolie

179 DKK

Gratineret fisk

Lækker gratineret fisk toppet med en
cremet og smagfuld sennepscreme

149 DKK

Ovnbagte store grønne muslinger

Saftige grønne muslinger, nænsomt
ovnbagte for at bevare deres smag og
saftighed

149 DKK

Salat med schwartzwalderskinke

Frisk salat toppet med aromatisk og let
røget schwartzwalderskinke

149 DKK

Ristet foie gras med hindbær

Delikat ristet foie gras serveret med
sødmefulde og syrlige hindbær

179 DKK

H O V E D R E T T E R

Den store fisketallerken

Et udvalg af frisk fisk og skaldyr som er smukt anrettet - *299 DKK*

Fylدت hanebryst

Mørt hanebryst fyldt med porre, serveret med en aromatisk basilikum- og rosmarinsauce - *279 DKK*

Kalvemørbrad

Saftig kalvemørbrad serveret med en intens og krydret urtesauce - *299 DKK*

Tournedos

Mør tournedos serveret med en fyldig rødvinstrøffelsauce, der tilføjer dybde og elegance - *348 DKK*

O S T E

Ostetallerken (lille, 5 stk.)

Et udvalg af fem delikate oste, nøje
udvalgt for at give en varieret
smagsoplevelse
99 DKK

Ostetallerken (stor, 7 stk.)

Et eksklusivt udvalg af syv forskellige
oste, perfekt til den fulde
smagsoplevelse
135 DKK

D E S S E R T

Kold rabarbersuppe

smagt til med vanilje, serveret med
cremet vaniljeis - 98 DKK

Crème brûlée

Klassisk fransk dessert med en silkeblød
vaniljecreme og sprød karamelliseret
sukkerlag på toppen - 98 DKK

Gammeldags æblekage

med et strejf af hvid portvin, der tilføjer
sødme og dybde til smagen - 98 DKK

Chokoladekage

serveret med en cremet vaniljeis
98 DKK