

Påskeanretning
Serveres ad 3 omgange

Easter lunch – 3 servings

Dildsild med løg og kapersfrugt – Dill herring with onions and caper fruit
Røget sild med røræg og asparges – Smoked herring with scrambled eggs and asparagus
Rødspættefilet med remoulade – Breaded filet of plaice with pickle mayo
Æg og rejer med mayonnaise – Egg and shrimps with mayo

Kyllingesalat med ananas, karry og bacon – Chicken salad with pineapple, curry and bacon
Lammeculotte med kartoffel og selleri puré – Rump of lamb with potato and sellery purée
Kalve "roastbeef" med koriander og ingefærurter – "Roastbeef" of veal with coriander and ginger herbs

2 slags ost med druer og radiser – 2 kinds of cheese with grapes and raddish
Rabarbertrifli – Rhubarb trifle

Pris per person 198,-
min. 2 couverter

Serveres mellem 12⁰⁰-16⁰⁰ - Serveres også til aften mod forudbestilling
Serveres fra d. 12/04-17 til d. 17/04-17