

## *April måneds menu*

### *Forret:*

*Starter:*

*Rimmet lyssej med asparges, stenbiderrogn og kold sauce mousseline*

*Marinated pollack with asparagus, lump fish roe and sauce mousseline*

### *Hovedret:*

*Main course:*

*Kalvelårtunge sous vide med sesambagt kartoffel, spinat og flødesauce*

*Silverside of veal sous vide with sesame potato, spinach and cream sauce*

### *Dessert:*

*Rabarbertærte med marcipan og lys chokolade*

*Rhubarbartart with marzipan and light chocolate*

*For alle 3 retter: 355,- pr. couvert.*

*Tilbudsprisen er kun gældende, ved valg af alle 3 retter.*

*All 3 courses: 355,- pr. person.*

*The offer is only valid when all 3 courses are chosen.*