

## *Juli måneds menu*

### *Forret:*

*Starter:*

*Citronbagt mulde med granatæble, frisk spinat og sennepsdressing*

*Mullet baked with lemon, pomegranate, fresh spinach and mustard dressing*

### *Hovedret:*

*Main course:*

*Kryddermarineret kalveinderlår (sous vide) med sauté af porre, svampe og ribs.*

*Nye stegte kartofler á part*

*Spiced veal topside (sous vide) with a sauté of leek, mushrooms and currant. New fried potatoes on the side.*

### *Dessert:*

*Trifli af vaniljesyltede røde og grønne stikkelsbær med makroner og skum*

*Trifle of vanilla marinated red and green gooseberries*

*For alle 3 retter: 365,- pr. couvert.*

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

*All 3 courses: 365,- pr. person.*

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