

August måneds menu

Forret:

Starter:

Indbagt mørksej med stegte kantareller og peberfrugt beurre blanc

Coalfish in filo with fried chanterelles and a peppers beurre blanc

Hovedret:

Main course:

Grillet kalvetykkestegsfilet med bønner, fennikel og sauce espagnole. Stegte kartofler a part.

Grilled veal rump with beans, fennel and sauce espagnole. Fried potatoes on the side.

Dessert:

Hvid chokoladetærte med blommer og brombær fra egen have

White chocolate tart with home grown plums and blackberries

Tilbudspris for alle 3 retter: 365,- pr. couvert.

All 3 courses: 365,- pr. person.

Vinmenu (3 glas vin): 195,- pr. couvert

Winemenu (3 glasses): 195,- pr. person