

September måneds menu

Forret:

Starter:

Cremet jordskokkesuppe med smørristet jomfruhummerhale

Jerusalem artichoke cream soup with fried rock lobster tail

Hovedret:

Main course:

Langtidsstegt kalvecuvette med dampet spidskål, selleri bøj og espagnole

Slow cooked veal cuvette with steamed spring cabbage, celery "steak" and sauce espagnole

Dessert:

Pæretærte med marzipan, vanilleis og blommepuré

Pear tart with marzipan, vanilla ice cream and plum purée

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