

## *Oktober måneds menu*

### *Forret:*

*Starter:*

*Svampesuppe med bøgehatter, kejserhatter og karl johan*

*Mushroom soup with beech, penny bun and king trumpet*

### *Hovedret:*

*Main course:*

*Sprængt oksebryst med pocheret pære, blommekompot, flødepeberrod og skysauce*

*Salted breast of ox with poached pear, plum compote, horse radish cream and gravy*

### *Dessert:*

*Cremet, blød vanilje Panna Cotta med havtorns puré og ristede hasselnødder*

*Creamy, soft vanilla Panna Cotta with buckthorn purée and roasted hazel*

*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.*