

## *Månedsmenu*

*April*

*Dampede asparges med rejer, stenbiderrogn og kold sauce mousseline*

*Asparagus with prawns, lump fish roe and cold sauce mousseline*

*Kalveculotte med dampet spidskål, sprød gulerod, sauce nage og løvstikkekartofler*

*Culotte of veal with steamed summer cabbage, carrot chips, sauce nage and potatoes with lovage*

*Syltede rabarber med vaniljeis og nøddeknas*

*Marinated rhubarb with vanilla ice cream and crispy nuts*

*Tilbudspris: 375,- pr. couvert.*

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

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