

Marts måned
3 retters menu tilbud

Forret:

Starter:

Skjindstegt havbars med rygeost, radiser, agurk og stenbiderrogn
Skin fried sea bass with smoked fresh cheese, radish, cucumber and lump fish roe

Hovedret:

Main course:

Kalveculotte stegt med citron og rosmarin. Serveret med persillerod, gulerod, små kartofler i krydderurter og skysauce
Culotte of veal fried with lemon and rosemary. Served with root parsley, carrot, small potatoes in herbs and gravy

Dessert:

Lun æbletærte med ingefæris
Warm apple pie with ginger ice cream

Tilbudspris: 375,- pr. couvert.

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

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