

5 retters smagsprøvemenu

(min. 2 couverter):

Rilette af kuller

Blommer – rucola – rugbrød – kapers

Røget andebryst

Æbler – blåbær – græskarkerner – hoost – feldsalat

Ølbraiserede svinekæber

Savoykål – mandler – syltet tomat – duchesse

3 slags ost

Kompot – oliven – knækbrød

Flamberede blommer

Vaniljeparfait – nødder – cointreau

495,-

Vinmenu (5 glas vin)

345,-

Forretter

Røget andebryst

Æbler – blåbær – græskarkerner – hoost – feldsalat

115,-

Blåmuslinger og jomfruhummer

Rødfrugter – aioli

145,-

Rilette af kuller

Blommer – rucola – rugbrød – kapers

125,-

Hovedretter

Grillet bœf af kalvefilet

Svampe - porre - broccoli - rødvinssauce

265,-

Ølbraiserede svinekæber

Savoykål - mandler - syltet tomat - duchesse

245,-

Pocheret Torsk

Skærmdild - bede - spinat - fløde

255,-

Desserter

Flamberede blommer

Vaniljeparfait - nødder - cointreau

95,-

Hindbærmousse

Chokocroutons - hvid chokolade - hindbær

95,-

4 slags ost

Kompot - oliven - knækbrød

105,-