



Tre retters menuer

FORRETTER:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Fisketallerken | 60,00 |
| forskellige fisk og skaldyr m. dressing og flûtes og smør | |
| 2. Dampet rødtungefilet | 53,00 |
| anrettet på salat m. dressing, røget laks, rejer, krebsehaler, flûtes og smør | |
| 3. Kold ovnbagt laks | 49,00 |
| serveres m. estragoncreme, flûtes og smør | |
| 4. Rødtunge og laks indbagt i butterdej | 60,00 |
| serveres m. smørdampede urter og safransauce | |
| 5. Røget dyrekølle | 51,00 |
| serveres m. flødestuved spinat, flûtes og smør | |
| 6. Bresaola | 51,00 |
| på rucola m. pesto og parmesanost, flûtes og smør | |

STEGERETTER:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. Rosastegt kalveculotte | 121,00 |
| m. estragonsauce, timiankartofler, grønsager og salat | |
| 2. Kalvesteg stegt som vildt | 108,00 |
| m. flødesauce, brunede og hvide kartofler, ½ æble m. ribsgele bønnesauté, waldorfsalat og tyttebærsyltetøj | |
| 3. Rosastegt kalvefilet | 152,00 |
| m. svampesauce, kartoffeltærte, grønsager og salat | |
| 4. Rosastegt oksefilet | 132,00 |
| m. madagascarbebersauce, ½ krydderbagte kartofler, grønsager og salat | |
| 5. Rosastegt oksemørbrad | 172,00 |
| m. gorgonzolasauce, timiankartofler, grønsager, og tomatsalat m. ristede pinjekerner | |
| 6. Berberiandebryst | 112,00 |
| m. nøddesauce, hasselbagte kartofler, braiseret rødkål, grønsager og appelsinsalat | |
| 7. Svinekam stegt som vildt | 97,00 |
| m. flødesauce, brunede og hvide kartofler, ½ æble m. ribsgele bønnesauté, waldorfsalat og tyttebærsyltetøj | |



DESSERTER:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Brownies
m. hjemmelavet vaniljeis, pistaciecreme og frisk frugt | 51,00 |
| 2. Isbombe m. blød nougat
serveres m. jordbærpuré, frisk frugt og nøddehorn | 51,00 |
| 3. Hjemmelavet is
Hjemmelavet is m. nødder, chokolade,
marcipan og nougat
serveres m. frugtsauce | 46,00 |
| 4. Hjemmelavet dajm-is
serveres m. jordbær puré | 49,00 |
| 5. Nøddekurv m. hvid chokolademousse
serveres m. hindbærpuré og frisk frugt | 51,00 |
| 6. Dessertbord
m. udvalg af is, desserter og kager | 60,00
(min. 20 kuverter) |