

MENU

DE 3 LETTE - TAPAS

Kalvepostej med glaserede valnødder, tørret tranebær og friskbagt baguette
Små bresaola pakker med ost og oliven
Italiensk mini smørrebrød, prosciutto og hjemmelavet rygeost salat
på let ristet fuldkorns rugbrød

75 KR.

AGURKE SUPPE

Kold agurke suppe med rejer, dild, krebshaler og asparges
Serveres med friskbagt brød og smør

65 KR.

KYLLINGESOUFFLÉ MED LUFTTØRRET SKINKE

Kylling rørt med krydderurter, svøbt i serrano skinke
Serveret på sprød salatbund med mango/senneps dressing
Friskbagt brød og smør

75 KR.

HOVEDRETSBUFFET

Saftig kalkunroast svøbt i salvie og serranoskinke
Langtidsstegt okse striploin med rosmarin
Ovnstegte petit kartofler med krydderurter
Bearnaise- eller whiskeysauce
Grøn salat af årstidens grønt
Linsesalat med frisk spinat, feta og cherry tomater
Coleslaw med spidskål, gulerødder og hjemmelavet dressing

230 KR.

CHOKOLADEFONDANT

Lun chokoladefondant, med chokolade-rørt vanilie is og skovbær collis

65 KR.

OSTEBORD

3 slags ost serveret med kiks, frisk frugt, friskbagt brød og smør

60 KR.

ÆBLEKAGE

Gammeldags æblekage med makroner, hjemmelavet æblegrød og flødeskum

45 KR.