



MENU

GALLERI

SNACKS & MOUSSERENDE

Sprød ris, oste twill, syltede vagtelæg på toast hertil hjemmelavet mayo og hjemmelavet ketchup.

PORTAGE PARMENTIER

Cremet suppe

STEGT LYSSEJ

Symfoni af beder

CONFITERET ANDELÅR

Grønkål, hasselnødder og kartoffelchips

ØLBRAISERET GRIS

Med variation af jordskokker

OST FRA NÆR OG FJERN

Serveret med kompot, syltede nødder, oliven og hjemmebagt knækbrød

GATEAU MARCEL

Tilsmagt med Baileys serveret med appelsin sorbet

KAFFE & CHOKOLADE

MENU

2 retter	DKK 299
3 retter	DKK 355
4 retter	DKK 395
5 retter	DKK 435
6 retter	DKK 475
7 retter	DKK 515

Helafstensarrangement
alle 8 retter

DKK 535

VINMENU / WINE MENU

2 glas	DKK 299
3 glas	DKK 355
4 glas	DKK 395
5 glas	DKK 435
6 glas	DKK 475

Vi anbefaler at vælge en vinmenu, og som understøtter hver enkelt ret på menukortet.