

Menu 1

Forret:

Rejecocktail i portionsglas med kaviar, citron, dressing og flûtes.

Hovedret:

Helstegt oksemørbrad med flødebagte kartofler, ærter, minimajs, carotter og svampesauce.

Pr. couv. kr. 179,00 min. 10 couv.



Menu 2

Forret:

2 tarteletter med hjemmelavet høns i asparges, med tomat og persillepynt.

Hovedret:

Svinekam stegt som vildt med hvide, brunede og franske kartofler, waldorffsalat, tyttebær og vildtsauce.

Dessert:

Islagkage.

Pr. couv. kr. 189,00 min. 10 couv.

Menu 3

Forret:

Hvidvinsdampet laks med dressing, rejer, kaviar og citron.

Hovedret:

Indbagt svinemørbrad og helstegt oksefilet med flødebagte kartofler, ærter, minimajs, carotter og bearnaisesauce.

Dessert:

Frugttærte med vanilleis.

Pr. couv. kr. 199,00 min. 10 couv.



Luksus Menu

Forret:

Varmrøget laks med nøddesliver, peberrodssalat, tyttebær og flûtes.

Hovedret:

Krydderstegt kalvefilet med kartoffelgâteaux, balsamicosauce og romainesalat med forårsgrønt.

Dessert:

Mini-ananas fyldt med lækker ananas-vanilleis.

Pr. couv. kr. 249,00 min. 10 couv.