



Kokkens sammensætning

Forret

Luksus rejecocktail pyntet med asparges og kaviar.
Serveret med hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Helstegt svinekam serveret med ½ æbler, ribsgelé, rødkål, surt samt franske kartofler.
Hertil hvide og brunede kartofler og skysauce.

Dessert

Hjemmelavet islagkage pyntet med frisk frugt.

2 retters menu
pris pr. couvert kr. **289,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.

3 retters menu
pris pr. couvert kr. **309,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.



Kokkens sammensætning

Forret

Fiskesymfoni med fx rejer, laks, krebs, asparges og dilledressing.
Serveret med hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Dijonsteg oksefilet med smørdampede minimajs og ovnbagte gulerødder.
Hertil serveret kartoffel timbale med løg og rødvinssauce.

Dessert

Chokolademousse med nøddeflage. Serveret med frisk frugt og is.

2 retters menu
pris pr. couvert kr. **329,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.

3 retters menu
pris pr. couvert kr. **349,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.

3 retters menu – menu 3



Kokkens sammensætning

Forret

Laksefarseret rødtungefilet med dildcreme og friske urter.
Serveret med hjemmebagt brød og smør.

Mellemret

Champagnesorbet med citronmelisse.

Hovedret

Helstegt oksemørbrad med ristede skovsvampe, smørdampede
forårsløg og skinkekurve fyldt med urter i julienne.
Hertil serveres persillekartofler og portvinssauce.

Dessert

Hjemmelavet chokoladecake pyntet med frugtcoulis.

2 retters menu
pris pr. couvert kr. **359,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.

3 retters menu
pris pr. couvert kr. **389,-**

Prisen er inkl. opdækning, lokale og servering.