

Menu



Mandag - Onsdag

Forret

Grønne asparges – Rømmørejer – Citronmayonnaise

Grønne asparges med Rømmørejer, citronmayonnaise og urter

Hovedret

Havtaske – Hvide asparges – Nye kartofler

Havtaske med hvide asparges, nye kartofler vendt i ramsløgolie, sommerkål og hvidvinssauce

Dessert

Hvid chokolademousse – Pocherede rabarber – Mørk chokolade

Hvid chokolademousse med pocherede rabarber

Tirsdag - Torsdag

Forret

Malttærte – Grønne asparges – Creme fraiche

Malttærte med nye kartofler, grønne asparges, radiser, creme fraiche og urter

Hovedret

Kamfilet – Sauce Blanquette – Hvide asparges

Kamfilet med hvide asparges, ærter, gulerødder og Sauce Blanquette

Dessert

Vaniljeparfait – Jordbær – Jernurt

Vaniljeparfait med jordbær og jernurt

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person





Alle dage

Koldrøget laks med æbler, creme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Kroketter fyldt med svampe serveret med urter og dyppelse.....	kr.	115,- pr. person
Dagens vegetarret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture og muslingesauce.....	kr.	235,- pr. person
Skaftkotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person

