

• SELSKABSMENU •

Selskaber over 12 gæster skal forudbestille én selskabsmenu.
Vi tager selvfølgelig højde for religioner og allergener såfremt disse er meddelt på forhånd.
Brød og smør indgår i alle vores menuer.

SÆSONENS MENU

213,50 kr. pr. kuvert

GRAVAD LAKS
med rævesauce & dild

&

HJEMMELAVET ANDECONFIT
med timianstegte æbler,
kartoffel-selleri kompot & sauce jus (L)

&

RIS Á L'AMANDE
med kirsebærsauce (L)(N)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 1

261,50 kr. pr. kuvert

RØRT LAKSETATAR
med crème fraîche, agurk & salat (L)

&

DANSK KALVE RIB-EYE
vendt i sort peber med Colbert smør,
grøn salat & pommes frites (L*)

&

PROFITEROLE
med hvid chokoladeparfait
& chokoladesauce (G)(L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

Petit
Rouge

MENU 2

226,20 kr. pr. kuvert

CREMET MUSLINGESUPPE
med urter (L)

&

STEGT LANGE (TORSKENS FÆTTER)
med brunet smør, kapers, rysteribs
& kartoffel-selleri kompot (L)

&

CRÉME BRÛLÉE (L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 3

175 kr. pr. kuvert

LANDPATÉ
med sennep & cornichons (N)

&

RØRT TATAR
med grøn salat, pommes frites & mayo

&

ÆBLETÆRTE
med kanel & øko crème fraîche (G)(L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

DIY MENU

Sammensæt din egen menu, men alle skal vælge det samme!

FROKOST: Minimum 2 retter

AFTEN: 3 retters menu - forret, hovedret & dessert

• DRIKKEMENU •

SE VINKORT

VELKOMSTDRINKS

LE PETIT RHUBARB - 59

KIR ROUGE - 39

APEROL SPRITZ - 49

LILLET ROSÉ SPRITZ - 49

LILLET SPRITZ - 49

GIN & TONIC - 49

VIRGIN RHUBARB - 38

KAFFE/AVEC

SORT KAFFE - 19

TE - 19

IRISH COFFEE - 49

COGNAC - MARTELL VS - 42

CALVADOS - BOULARD GRAND SOLAGE - 42

GRAND MARNIER - 42

COINTREAU - 35

BAILEYS - 20

