

• 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

221 kr. pr. kuvert

ASPARGES VINAIGRETTE
med kapers & æg

&

POUSSIN FRA RÖTTISSERIET
med gulerod, sauce jus & nye kartofler (L)

&

RABARBER TÆRTE
med creme fraiche(G+L)

MENU 1

261,50 kr. pr. kuvert

RØRT LAKSETATAR
med crème fraïche, 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)

Petit
Rouge

MENU 2

226,20 kr. pr. kuvert

CREMET MUSLINGESUPPE
med urter (L)

&

STEGT LANGE (TORSKENS FÆTTER)
med brunet smør, kapers,
rysteribs & nye kartofler (L)

&

CRÉME BRÛLÉE (L)

MENU 3

176,75 kr. pr. kuvert

REJER
med cocktaildressing, salat, avokado
og tomat (L*)

&

RØRT TATAR
med æggeblomme, grøn salat, pommes frites

&

RABARBER TÆRTE
med crème fraïche (G)(L)

TILBEHØR

21,75 kr.

GRØNNE BØNNER
med senneps dressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

NYE KARTOFLER

POMMES FRITES

DIY MENU

Sammensæt jeres egen menu.

Alle skal vælge det samme.

FROKOST: Minimum 2 retter

AFTEN: 3 retters menu
forret, hovedret & dessert

DIPS

5,25 kr.

SMEDENS KETCHUP

SAUCE VERTE (L)

MAYO

DIJON SENNEP

• 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

