

• 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)

&

JORDBÆRTÆRTE
med rabarbercreme & crème chantilly (G)(L)

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)

Petit
Rouge

MENU 2

226,20 kr. pr. kuvert

CREMET MUSLINGESUPPE
med urter (L)

&

STEGT LANGE (TORSKENS FÆTTER)
med grov sennep, nye kartofler & sauce vierge
med tomat, oliven, kapers & basilikum (L*)

&

CRÉME BRÛLÉE (L)

MENU 3

176,75 kr. pr. kuvert

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

&

RØRT TATAR
med æggeblomme, grøn salat & pommes frites

&

JORDBÆRTÆRTE
med rabarbercreme & crème chantilly (G)(L)

TILBEHØR - 21,75

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

SMEDENS KETCHUP

SAUCE VERTE (L)

MAYO

DIJON SENNEP

• DRIKKEMENU •

SE VINKORT

VELKOMSTDRINKS

LE PETIT ROUGE - 59

KIR ROYAL - 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

