

• 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

TOMATSALAT
med pistou, oliven, vinaigrette & løg

&

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

• DRINKS MENUS •

VELKOMSTDRINKS

LE PETIT ROUGE - 59
KIR ROYAL - 39
APEROL SPRITZ - 49
LILLET ROSÉ SPRITZ - 49
LILLET SPRITZ - 49
GIN & TONIC - 49
VIRGIN RHUBARB - 38

PAKKE 1

98,- PR. PERSON

2 glas husets vin & filtreret vand med & uden brus.

PAKKE 2

170,- PR. PERSON

1 gl. Bourgogne Chardonnay, 1 gl. Bourgogne Pinot Noir.
Filtreret vand med & uden brus

PAKKE 3

225,- PR. PERSON

"Husets" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)

PAKKE 4

285,- PR. PERSON

"Mellemklasse" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)

PAKKE 5

395,- PR. PERSON

Bourgogne Chardonnay & Pinot Noir, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)