



April Menu

Førret: Rimmert laks med havtorn, estragon emulsion, broccoli crudité, og urter

Hovedret: Braiseret svinebryst med bagte tomater, variation af selleri, sauce på lagen og knust kartoffel

Dessert: Rabarber dessert med vaniljeis

Serveres d. 1/4, 6/4, 10/4, 14/4, 19/4, 24/4, 28/4

Førret: Dampet torsk med syltet rødløg, Dijonnaise, crudité af gulerod urtesalat

Hovedret: Farseret unghane med grillet syltet agurk, rabarberkompot, bagte beder, persillerod, smør stegte kartofler, og kyllingesky sauce.

Dessert: Gulerods/citron sorbet med hvid chokolade, sprøde nødder, brownie muld og karamel.

Serveres d. 3/4, 7/4, 11/4, 15/4, 20/4, 25/4, 29/4

Førret: Dampet rødspætte med dild emulsion, syltet rødløg, grønne asparges og bullsblood salat

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette med bagte rødbeder, variation af gulerødder, Dijon sauce, Pommes Anna og urter

Dessert: Mazarinkage med lakrids parfait, syltede bær og æble.

Serveres d. 4/4, 8/4, 12/4, 17/4, 21/4, 26/4

Førret: Lakse soufflé med syltet asparges, svampeemulsion, porre frit og urter.

Hovedret: Sprængt kalvebryst med peberrods creme, brændt løg, braiseret porre, kartoffel puré, selleri, urter og sprødt.

Dessert: Brændt hvid chokoladeis-creme, crumble på brownie og nødder, citron puré, orange chokolade og skovsyre.

Serveres d. 5/4, 9/4*, 13/4, 18/4, 22/4, 27/4

2-retters menu

kr. 275,-

3-retters menu

kr. 345,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person

kr. 235,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person

kr. 185,-

* søndag d. 9/4 er der åbent i Restaurant Bytinget for dagens menu kl. 18-22 (køkken lukker kl. 20.30)