



November Menu

Forret: Græskarsuppe med ristede græskarkerner, croutons, grøn olie og urter.

Hovedret: Honning glaseret svinemørbrad royal med selleri, gulerod, palmekål, kartoffel/ sellerimos og pebersauce

Dessert: Æble crumble med mascarpone sorbet

Serveres d. 3/11, 5/11, 7/11, 10/11, 12/11, 14/11, 17/11, 19/11, 21/11, 24/11, 26/11, 28/11

Forret: Røget andebryst med estragon emulsion, grønkål, æbler og urter.

Hovedret: Sous vide kalveklump med variation af persillerod, porre, tomat, pommes fondant og rosmarinsauce.

Dessert: Brownie med variation af hindbær og havtorn sorbet

Serveres d. 1/11, 4/11, 6/11, 8/11, 11/11, 13/11, 15/11, 18/11, 20/11, 22/11, 25/11, 27/11, 29/11

2 retters menu

kr. 315,-

3 retters menu

kr. 395,-

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

kr. 255,-

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

kr. 195,-