



December Menu

Forret: Kartoffel/porre suppe med bacon, grøn olie og urter.

Hovedret: Stegt unghanebryst med variation af gulerod, portobello svampe, palmekål, knust kartoffel med parmesan og hvidvinssauce.

Dessert: Kirsebær cheesecake.

Serveres d. 1/12, 3/12, 5/12, 8/12, 10/12, 12/12, 15/12, 17/12, 19/12

Forret: Serano med glaseret figner, gedeost, citron emulsion, ristede nødder og urter.

Hovedret: Braiseret spoleben med variation af pastinak, gulerod, rødbede, urtebagt kartoffel og sauce af braiserlagen.

Dessert: Hvid chokolade panna cotta med appelsin sorbet.

Serveres d. 2/12, 4/12, 6/12, 9/12, 11/12, 13/12, 16/12, 18/12, 20/12

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,-