



Marts Menu

Forret: Vitello tonnato med frisésalat, kapersskud, paprika og tun mousse.

Hovedret: Poussin med citron og estragon, selleripuré, kartoffel medaljon med morkel og glaserede rødbede i solbær, hertil en sauce Velouté.

Dessert: Chokolade fondant med kirsebær is

Serveres d. 2/3, 4/3, 6/3, 9/3, 11/3, 13/3, 16/3, 18/3, 20/3, 23/3, 25/3, 27/3, 30/3

Forret: Carpaccio med rødbede, rosmarin og skalotteløg. Bulls blood salat med brombær vinagrette og morkelstøv.

Hovedret: Skaftekotellet af Duroc gris, lille spidskål, mos med morkel og citron, hertil serveres en Hollandaise sauce med kyllingefond.

Dessert: Citron pannacotta med vandmelon granulate, mynte og krystalliseret chokolade.

Serveres d. 3/3, 5/3, 7/3, 10/3, 12/3, 14/3, 17/3, 19/3, 21/3, 24/3, 26/3, 28/3, 31/3

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,-