

B U F F É T 2

6. september - 13. november 2017

Brøndkarse - blomkålscreme suppe syltige græskarkerner og brøndkarseolie

-

Dampede blåmuslinger med urter og løvstikke

-

Fennikel marineret færøsk laks med agurk og syltede bøgehatte

-

Salat af grillet kartoffel, bønner og varmt røget ørred

-

Syltet andelår med kål, appelsin, mandler og ingefær

-

Hjertesalat med parmesan, pinjekerner og tørret tomat

-

Serranoskinke med manchego og basilikum

-

Okse kødboller med tomat og chilli

-

Kalveculotte med spinat, hvidløg og timian

-

Kyllingebryst med nye løg og oregano

-

Bagte persillerødder, kartofler og urter

Udvalg af europæiske oste

-

Rigtig chokolade kage med appelsin

-

Lune bagte æbler med hasselnødder, karamel og vanillecremé

410.-