

JOSTY

F R O K O S T M E N U

6. september - 13. november 2017

- Forretter -

Fennikel marineret færøsk laks med agurk og syltede bølgehatte

-

Jordskokkecremesuppe med gammeldags bacon og persilleolie

- Hovedretter -

Dansk kyllingebryst med perleløg, persillerod og estragon bouillon

-

Stegt lamme culotte med grillede gulerødder,
polenta og tomat-basilikum sky

- Ost & Desserter -

Vanille cremé brûlée med syltede brombær

-

Bagt æble med karamel, hasselnødder og vanilleiscreme

Pris 3 retter 360.-

Børn under 12 år 300.-

F R O K O S T M E N U M E D D R I K K E V A R E R

Velkomst: Vino Spumante, Cuvée Brut Jeio, Bisol & Hyldeblomst med lime og mynte

-

Forret – hovedret – dessert – isvand – menukort

-

1 ½ gl. 2015 Bourgogne Chardonnay, Alain Chavy

-

1 ½ gl. 2013 Merlot, Whispering Tree, Washington State, Wahluke Wine

-

Kaffe – te – hjemmebag

Pris 590.-

Serveres kun frokost 12.00 – 16.30