

F R O K O S T M E N U

24. januar - 9. april 2018

- Forretter -

Koldrøget svendborglaks med agurk, hytteost, yozoperler og karse

-

Kartoffel-porre suppe med pancetta, grillet porre og brunet smør

- Hovedretter -

Unghanebryst med grillet løg og rød piment,
serveret med estragonsauce og stegt kartoffel

-

Kalveculotte med puré af kartoffel og ramsløg, morkelsauce, svampe og spinat

- Desserter -

Chokoladecake med appelsin is, marengs, appelsingelé og hasselnødder

-

Kompot af syltede stikkelsbær, hertil mandelknas og lime

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 Chardonnay, Whispering Tree, Washington State, Wahluke Wine

-

1 ½ gl. 2013 Pinot Noir, Light Horse,
Jamieson Ranch Vinyards, Sonoma Californien

-

Kaffe – te – hjemmebag

Pris 590.-

Serveres kun frokost 12.00 – 17.00