

A F T E N M E N U

1. Februar – 31. Marts 2022

– Forretter & mellemretter –

Braiseret svinebryst med grillet løg, rosenkål, karamelliseret løgpuré og kryddersauce

Torske terrine med porreaske, purløgscreme og hasselnødder

Bagt rødtunge med romanesco kål, syltede radisser, beurre blanc og løjrom

Rimmede kammuslinger med brunet smør, soya, ingefær og jordskokker

Grillet tomat med grillet kål, edamamebønner og piment glace

– Hovedretter –

Grillet oksefilet med rødbede, rødbede puré,
syltede perleløg, rødvinssauce og pommes anna

Farseret kyllingbryst med forårsløg, trøffel-kartoffelmos og mørkel sauce

Bagt helleflynder med bagte løg, kejserhatte og sauce nage

Stegt blomkål med stegte svampe og trøffel sauce

– Desserter –

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

Nougat kage med kakao og mango

Citron posset med karamel og pistacienødder

Tiramisu, marsala, kaffe og vanilje

3 retter 510.- 4 retter 580.-

A R R A N G E M E N T

18.00 til 00.00

Aperitif – Salte snacks – Menu – Filtreret Frederiksbergvand med og uden brus –
Vinmenu - Kaffe og te – sødt

3 retter 950.- 4 retter 1.080.-

A R R A N G E M E N T

18.00 til 02.00

Aperitif – Hyldeblomst med lime og mynte - Salte snacks – Menu – Filtreret Frederiksbergvand med og uden brus
Vinmenu - Kaffe og te – sødt – fri bar med udvalg af spiritus, øl, vand og vine

3 retter med bar 1.190.- 4 retter med bar 1.290.-

Tilvalg: Avec 50.- Evighedsblomster 20.- pr. gæst. Friske blomster 45.- pr. gæst
1 ekstra time 125.- pr. gæst