

F R O K O S T M E N U

1. Februar – 31. Marts 2022

– Forretter & mellemrett

Rimmet færøsk laks med senneps creme, peberrod, agurk og sprød havrerug

-

Bagt rødtunge med romanesco kål, syltede radisser og beurre blanc

-

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

- Hovedretter –

Grillet kalvefilet med grillet gulerod, gulerods pure og rødvinns sauce

-

Kyllingbryst med forårsløg, trøffel-kartoffelmos og mørkel sauce

-

Bagt helleflynder med bagte løg, kejserhatte og sauce nage

- Desserter -

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Citron posset med karamel og pistacienødder

-

Tiramisu, marsala, kaffe og vanilje

Pris 3 retter 420.-

Børn under 12 år 330.-

A R R A N G E M E N T

12.00 til 17.00

Velkomst: 1 gl. Vino Spumante eller Hyldeblomst med lime og mynte

Forret – hovedret – dessert – menukort

Filtreret Frederiksbergvand med og uden brus

1 ½ gl. vin til forret

1 ½ gl. vin til hovedret

Kaffe – te

Pris 690.-

Tilvalg: Sødt til kaffen 25.- Avec 50.- pr. stk.

Evighedsblomster 20.- pr. person. Friske blomster 45.- pr. person.