

# F R O K O S T M E N U

2. september – 1. november 2022

– Forretter & mellemretter

Bagt rødtunge med kartoffel-porre creme, dild og croutons

-

Koldrøget laks med syltede figner, valnød, purløgsolie og rygeostcreme

-

Briochebrød med Iberico skinke, stegte svampe og comté

- Hovedretter –

Grillet oksefilet med stegte kantareller, artiskok creme, stegt kål og sauce perigeaux

-

Stegt hopballe kylling med stegt blomkål, bagte tomater, timian og svampesauce

- Desserter -

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Citron posset med karamel, pistacienødder og sprød tuile

-

Hvid chokolademousse med lime, brændte hasselnødder og ingefær sorbet

Pris 3 retter 420.-

Børn under 12 år 330.-

## ARRANGEMENT

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 40.- pr. person.