

Køkkenchefen anbefaler i uge 48

- serveres kl.17.00-21.30

Forret:

Laks

- Pocheret marmorlaks med tomatconsommé og urter

Hovedret

Kylling

- Kylling ballotine med græskarpuré og grillede kejserhatte, smørdampede rosenkål hertil sauce suprême

Dessert:

Chokolade fondant

- Chokolade fondant med vaniljeiscreme

v./ 2 retter pr. couv. kr. 349,00

v./ 3 retter pr. couv. kr. 399,00