



KØKKENCHEFEN ANBEFALER I MAJ 2024

SERVERES KL. 17.00-21.30

Forret:

Asparges

Hvide asparges med håndpillede rejer og sauce mousseline

Hovedret:

Kalvemedaljoner

Kalvemedaljoner af tykstegsfilet med smørdampet forårsgrønt, pomes anna samt citrus beurre blanc

Dessert:

Creme brulee

Creme brulee krystalliseret chokolade og solbærsorbet

v./2 retter pr. couv. kr. 329,00

v./3 retter pr. couv. kr. 379,00