



3-RETTERS MENUER

(PRISERNE ER GÆLDENDE VED MIN. 20 COUV.)

FORRETTER:

- ☐ **Klassisk rejecocktail** med salat, rejer, asparges, citron og dressing á kr. 97,-
- ☐ **Lakseroulade**, varm- og koldrøget laks anrettet på salater med æble og trøffelolie á kr. 129,-
- ☐ **Røget laksetatar** med kapers og rødløg på chiffonade på salater og pesto á kr. 126,-
- ☐ **Carpaccio af oksemørbrad** med rucola, parmesan, pinjekerner og vinaigrette á kr. 139,-
- ☐ **Stegt kammusling** med ventreche bacon, blomkålspuré, radiser og karseolie á kr. 152,-
- ☐ **Jordskokkesuppe** med bacon og purløg á kr. 102,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER:

- ☐ **Krydderstegt nakkekam** med bagte gulerødder og glaserede løg
hertil smørstegte kartofler samt Sauce Robert á kr. 283,-
- ☐ **Kalvesteg stegt som vildt** m/portvinsblommer, bønnesauté, waldorfsalat, tyttebær og
agurkesalat, ristede kartofler samt vildtflødesauce á kr. 298,-
- ☐ **Perlehønebryst** med smørsauterede grøntsager, pommes rissoles samt svampe velouté á kr. 286,-
- ☐ **Oksefilet** med smørsyltede perleløg m/persille, friterede jordskokker,
pommes fondant og sauce espagnole á kr. 347,-
- ☐ **Helstegt oksemørbrad** med langtidsbagt pastinak, saltbagte skalotteløg, shiso
samt pommes Anna og sauce bordelaise á kr. 398,-
- ☐ **Kalvemørbrad** med citrusdampede champignons, langtidsbagte cherrytomater
hertil duchesse og sauce italienne á kr. 398,-

DESSERTER:

- ☐ **Pandekager** med vaniljeis og chokoladesauce pyntet med frisk frugt á kr. 101,-
- ☐ **Pære Belle Helene** pocheret pære med vaniljeis og chokoladesauce á kr. 89,-
- ☐ **Cheesecake** med smag efter eget ønske á kr. 99,-
- ☐ **Crème brûlée** med vaniljeis og råsyltede bær á kr. 138,-
- ☐ **Hjemmelavet is** med chokolade, hasselnødder og marcipan pyntet med bærcoulis
og årstidens friske frugter á kr. 101,-
- ☐ **Gateau marcel** med creme anglaise og friske bær á kr. 114,-

Priserne er inklusive betjening, opdækning med stearinlys, servietter samt duge.

Vi har forsøgt at sammensætte vores materiale så let overskueligt som muligt, så du i ro og mag kan sammensætte din fest, som du ønsker. Har du andre ønsker eller spørgsmål, står vi naturligvis til disposition.

Vi bestræber os på at gøre hver en fest individuel.