

En enslydende menu skal bestilles til hele bordet.
Alle anførte retter serveres, med mindre et tillægsvalg er indikeret

Menuerne er gyldige i perioden 12-11-25 til og med 23-12-25



SÆSONMENU

SNACKS

Kroket af and
padróns -
karamelliseret æble-chutney (G, L)

Gravad laks
peberrodscreme -
græskar - grønkål (L*)

Sprødt svinebryst
spicy sauce - sesam -
syltede løg - koriander

HOVEDRET

Stegt andebryst
gulerod - Szechuan peber -
citrus - honning

SIDE ORDERS

Rødkål & julesalat
klementin - valnødekrokant -
grov sennep (N*)

Kartoffelkompot
brunet smør - hasselnødder -
karse (L, N)

SAUCE

Ande-skysauce
(L)

DESSERT

Panna cotta
kirsebær - mandler (L, N*)

395

OPTION MENU

SNACKS

Gravad laks
peberrodscreme -
græskar - grønkål (L*)

Lynstegt tun
soya/lime - avokado - sesam - koriander

Sprødt svinebryst
spicy sauce - sesam - syltede løg -
wasabi mayo - koriander

HOVEDRET

Rib-eye steak 275 gr.
Uruguay - kornfodret

Eller

Oksemørbrad 220 gr. + 30
Uruguay - kornfodret

SIDE ORDERS

Caesar salat
hjertesalat - spidskål -
parmesan - croutoner (L, G*)

Grønne bønner
sennepsdressing - rødløg - persille (V)

Pommes frites

SAUCE

Pebersauce
(L)

Béarnaise sauce

DESSERT

Panna cotta
kirsebær - mandler (L, N*)

495

DRINKS MENUS

DRINKS MENU 1

Velkomstdrink

Vinmenu – husets valg
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
med og uden brus

385,- PR.PERSON

DRINKS MENU 2

Velkomstdrink

Vinmenu – mellemklasse niveau
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
med og uden brus

585,- PR.PERSON

DRINKS MENU 3

Velkomstdrink

Vinmenu – mellemklasse niveau
serveres ad libitum under middagen

Mineralvand
med og uden brus

½ kande cocktail pr.person

725,- PR.PERSON