

Aftenmenu

Menu 1 (Mandag)

Rejecocktail

med avocado salat og krydderurtecreme,
hjemmebagt flutes.

Wienerschnitzel af kalv

med braset kartofler, bearnaisesauce, ærter,
med bagte gulerødder, feta og saltmandler.

Chokolademousse og frisk frugt

Menu 2 (Tirsdag)

Kyllingesalat

med mango, sprød Seranoskinke og
chilimayo, hjemmebagt twister

Kalvesteg Stegt som vildt

Hertil hvide kartofler, waldorfsalat, bønner,
karotter, chips, asier og tyttebærmarmelade
samt vildtsouce

Mazerinkage m/vaniljecreme og bær

Menu 3 (Onsdag)

Varmrøget lakseriellette

med grønne asparges, dildcreme og
citronperler, hjemmebagt flutes.

Glaseret skinke

Serveret med flødekartofler, blandet
grøntsalat, blomkålssalat med bacon

Hjemmelavet brownie med is

Menu 4 (Torsdag)

Røget Coppa

med syltede grillet artiskokker og rød pesto,
hjemmebagt focaccia.

Helstegt kalvefilet med rosmarin

Hertil små kartofler, stegte rodfrugter, rødøløg
svøbt i bacon, grønssalat og portvin sauce

Gateau Marcel, appelsinsalat og vaniljeis

2 retter 325,- DKK pr. person

3 retter 395,- DKK pr. person

Tilkøb

Sliders, 2stk. pr. person. 3 forskellige slags fyld

Kylling/bacon og chilicreme. Skinke/brie med syltet rødøløg & roastbeef med pickles.

100,- DKK pr. person