
MENU

F O R R E T T E R

Porre kartofler suppe

Med ristede Serrano og ristet græskar
kærner

Kronhjort carpaccio

Med balsamico vinaigrette granatæble og
parmigiano ost

Gratineret svampe crostini

Med basilikum pesto

Serrano indbagt chèvre

Med balsamico glaze

Alle forretter serveres med friskbagt brød

H O V E D R E T T E R

Okse mørbrad

Med rodfrugter ragout, portobello svampe
og sauce bordelaise
(foie gras + 90 DKK)

Kronhjort bourguignon

Langtids braiseret kronhjort i rødvin med
perleløg svampe og bacon

Lammeskank

Braiseret med rosmarin og hvidløg med
glaseret rodfrugter i kraftig lammesauce

Dagens fisk

Spørg venligst betjeningen

D E S S E R T E R

Pærer belle Hélène

Rødvins kogte pærer med vanilje is og chokolade sauce

Crème Brûlée

Klassisk med vanilje og et sprødt sukker låg

Æble tærte tatin

Med vanilje is og karamel sauce

Osteanretning

Udvalg af franske og italienske oste

P R I S E R

1 ret

259 DKKR

2 retters menu

329 DKKR

3 retters menu

399 DKKR

4 retters menu

469 DKKR

5 retters menu

539 DKKR

Dagens aperitif

59 DKKR