

2 RETTERS MENU 1 (HOVEDRET & DESSERT)

Farseret unghanebryst
Anrettet med efterår's grønt og grillet peberfrugter
Hertil broccolisoufflé og basilikumsauce



Rabarbershot med crumble og vaniljeis

kr. 225,- pr. person

v/min. 12 kuverter

Ønske om eget lokale betales lokaleleje.

2 RETTERS MENU 2 (HOVEDRET & DESSERT)

Tatar af laks
Anrettet med små salater, Karl Johan majonaise og sprøde rodfrugter
Forretten er serveret med vores hjemmebagte focacciabrød



Oksemørbrad stegt nænsomt med timian og rosmarin
Anrettet med citronsauterede rosenkål, bagte pastinakker, gulerødder og selleri
Hertil græskarspread og portvinssauce

kr. 250,- pr. person

v/min. 12 kuverter

Ønske om eget lokale betales lokaleleje.