



Selskabsmenuer aften

Grupper på 9 personer eller flere skal inden ankomst vælge en menu fælles for hele selskabet.
Alle behøver ikke at vælge samme hovedret, men vi vil gerne vide,
hvor mange af hver, vi skal købe ind til.

Vi foreslår frem til næste menuskifte den 17. november 2026 denne aftenmenu.

Ønskes I noget andet, kan det ofte lade
sig gøre. Kontakt os blot på forhånd.

Forret:

Spæde salater, krydderurter, bagte tomater, haricot vertes, artiskok og hestebønner vendt i dressing af citron og olivenolie og med pebermarineret laks

Hovedret – vælg enten:

Pandestegt helleflynder med cremede cocobønner, fennikel, bagte cherrytomater, syltet citron, frisk basilikum og sorte oliven

Eller

Bryst af vagtel med friske druer, trompetsvampe, ristede majroer, græskar, pære og sauce gastrique på sherryeddike

Dessert:

Frisk fersken serveret med rosésorbet og pferskencoulis med mynte

Pris 639 kr.

Populære tilkøb:

Champagne og røgede saltmandler til velkomst, 169 kr./person.

Tre appetizers og et glas crémant til velkomst, 209 kr./person.

3 europæiske oste med behørig garniture, 99 kr./person.