

Sans 4 retters menu

Forret

Hummer bisque

tilsmagt cognac med reje bruschetta

Mellemret

Røget krondyr filet

med små franske salater vendt i balsamico,
vanilje marineret skovbærmix og lakrids.

Hovedret

Oksemørbrød

med grøntsagssaute, portvinsauce og
små danske kartofler

Dessert

Hjemmelavet chokoladekage

toppet med vaniljeparfait og skovbærmix

Pr. kuvert 299,-

Sushi menu

Forret

Hummer bisque

tilsmagt cognac med reje bruschetta

Mellemret

Sashimi

Vild norsk laks sashimi & sako tuna sashimi

Hovedret

Sushi efter eget valg

Dessert

Hjemmelavet chokoladekage

toppet med vaniljeparfait og skovbærmix

Pr. kuvert 299,-

Forretter

Carpaccio

af oksemørbrad med salat vendt i balsamico,
oliven, pinjekerner og parmesanost

109,-

Laksetatar

Vild norsk laksetatar på toppen af crispy rondell
toppet m. avokado creme

109,-

Sako tunatatar

på toppen af crispy rondell
toppet m. mango creme

109,-

Hummer bisque

tilsmagt cognac med reje bruschetta

109,-

Hovedretter

Sushi

Efter eget valg

249,-

Lammekrone

med balsamico glaseret svampe og rødløg,
lammejus og små danske kartofler

249,-

Lakse steak

af vildt norsklaks, grøntsagssaute,
små danske kartofler og safran creme

229,-

Oksemørbrad

med grøntsagssaute,
rødvinsauce og små danske kartofler

269,-

Kylling Supreme

med grøntsagssaute,
karrysauce og små danske kartofler

229,-

Dagens vegetar ret

(Spørg tjeneren)

209,-

Desserter

Osteanretning

Udvalg af italiensk / Dansk gård oste

99,-

Hjemmelavet chokoladecake

toppet m. vaniljeparfait
& karamelliseret popcorn

89,-

Banana split

den gode klassiske banana split

89,-