

Månedens menu

kl. 17:30 - 21:00

FORRET

Råmarineret laks kr. 99
*på sprød salat m/syltede rødløg, fennikel og friske asparges.
Serveres m/Misomayo, bonito flager samt hjemmebagt brød.*

Anbefalet vin: BOSC Chardonnay pr. glas kr. 58

HOVEDRET

Urtepaneret lammekrone..... kr. 249
*på selleripuré. Serveres m/glaceret gulerod, bagte tomater
samt kartofler stegt i ramsløg. Hertil timian sauce.*

Anbefalet vin: Piaugier Sablet – Cotes Du Rhone pr. glas kr. 58

DESSERT

Tarte Tatin..... kr. 99
serveres m/creme fraiche og frisk mynte.

Anbefalet vin: Rivesaltes Ambré pr. glas kr. 48

2 RETTER FOR KR. 305

3 RETTER FOR KR. 405