

gældende fra 11. november til 23. december.

• SELSKABSMENUER •

Selskaber over 12 gæster skal forudbestille én selskabsmenu.

Vi tager selvfølgelig højde for religioner og allergener såfremt disse er meddelt på forhånd.

Brød og smør indgår i alle vores menuer.

JULEMENU

260,50 kr. pr. kuvert

GRAVAD LAKS
med rævesauce & dild

&

STEGT ANDEBRYST
med stegte æbler, kartoffel-selleri kompot
og andesky med appelsin & peber (L)

&

RIS À L'AMANDE
med kirsebærsauce & mandler (L)(N)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 1

274,75 kr. pr. kuvert

RØRT LAKSETATAR
med crème fraîche, agurk & salat (L)

&

PEBERBØF AF DANSK KALVE RIB-EYE
med grøn salat, pommes frites &
cremet pebersauce (L*)

&

PROFITEROLE
med soft ice & chokoladesauce (G)(L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu



MENU 2

229,20 kr. pr. kuvert

CREMET MUSLINGESUPPE
med urter (L)

&

BAGT LANGE (TORSKENS FÆTTER)
med brunet smør, kartoffel-selleri kompot,
kapers, rysteribs & persille (L)

&

CRÈME BRÛLÉE (L)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

MENU 3

181,75 kr. pr. kuvert

REJER
med cocktaildressing, salat, avokado & tomat (L*)

&

RØRT TATAR
med æggeblomme, grøn salat & pommes frites

&

VALNØDDETÆRTE
med økologisk crème fraîche (G)(L)(N)

HUSK: Hele selskabet skal vælge samme menu

TILBEHØR - 22,75

GRØNNE BØNNER
med senneps dressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

KARTOFFEL-SELLERI KOMPOT (L)

POMMES FRITES

DIY MENU

Sammensæt jeres egen menu.
Alle skal vælge det samme.

FROKOST: Minimum 2 retter

AFTEN: 3 retters menu
forret, hovedret & dessert

DIPS - 5,75

SMEDENS KETCHUP
COCKTAILDRESSING

MAYO

DIJON SENNEP

SAUCE DIABLE

SAUCE VERTE (L)

Ved betaling med kreditkort opkræves kortudsteders gældende gebyr.

Information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet.

• DRIKKEMENU •

VELKOMSTDRINKS

LE GRAND RHUBARB - 59
KIR ROUGE - 39
LILLET SPRITZ - 49
GIN & TONIC - 49
VIRGIN RHUBARB - 42

VINMENU 1

99,75,- PR. PERSON

2 glas husets vin & filtreret vand med & uden brus.

VINMENU 2

171,50,- PR. PERSON

1 gl. Bourgogne Chardonnay, 1 gl. Bourgogne Pinot Noir.
Filtreret vand med & uden brus

PAKKE 3

275,- PR. PERSON

"Husets" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)

PAKKE 4

375,- PR. PERSON

"Mellemklasse" hvidvin & rødvin, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)

PAKKE 5

475,- PR. PERSON

Bourgogne Chardonnay & Pinot Noir, alm. fadøl & filtreret vand
(serveres ad libitum under middagen)

