

MENUKORT AFTEN

Sommer menu

Forretter

Lune asparges med krydderurte-mascapone og parma-chips

Let stegt lakse krebinet serveret i champagnepersille suppe ←

Røget svinemørbrad med salat af sommergrøntsager

Hovedretter

Rødfisk anrettet på sauté af nye kartofler og asparges hertil pimentcreme

Kalvefilet smurt med oliven, mandeltappanade og bagt tomat hertil salviesky ←

Sprængt unghanebryst med spæde grøntsager og hvidvinssauce med forårsløg

Ost

Brie i lag med krydderurter og olivenolie hertil Bornholmske rugkiks

Dessert

Iskold rababer- consommé med vanille soufflé og rabarbersalat

Hvid chokoladeparfait med hyldeblomst marinerede ferskner

Passionskage med bagt ananas og sorbet

Forret kr. 78,-

Hovedret kr. 188,-

Ost kr. 78,-

Dessert kr. 72,-

2 retter kr. 225,-

3 retter kr. 265,-

4 retter kr. 295,-