

JUL

BØF & OST

2019

3 serveringer
Pris: 375 kr.

3 glas vinmenu
Pris: 250 kr.

TARTELET

Tartelet med kanin confit serveres med svampe, comté og sylt.

ANDEBRYST

Sprængt andebryst serveres med grønkål og æbler. Hertil små kartofler og andesauce.

SABAYONNE

Æble- og kanelsabayonne serveres med vaniljeis.

5 serveringer
Pris: 495 kr.

3 glas vinmenu
Pris: 250 kr.

FOIE GRAS

Foie gras og figenkompot på baguette.

TARTELET

Tartelet med kanin confit serveres med svampe, comté og sylt.

ANDEBRYST

Sprængt andebryst serveres med grønkål og æbler. Hertil små kartofler og andesauce.

OST

Ost serveres med knækbrød og kompot af Amarena kirsebær.

SABAYONNE

Æble- og kanelsabayonne serveres med vaniljeis.

Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i menuer og priser.