



EFTERÅR/VINTER MENU

Røgtallerken fra egen røgovn m/kronstyr og oksefilet
m/ peberrod, pickles, syltet løg, rugbrødschips og sauce cumberland

Helstegt okseculotte

m/ svampetimbale, bagt selleri og hokaido
Salat m/ ruccola og mozzarella
Rødvinsauce og pommes rissolles

Hjemmelavet æbletærte

m/ rørt creme fraiche eller vanilje parfait

2 retterkr 300,-
Min 10 couv.

3 retterkr 325,-
Min 10 couv.



EFTERÅR/VINTER BUFFET

- Rosastegt kalvecuvette
- Nakkefilet m/ sprød svær
- Kalkuncuvette m/ hvidløg, timian og rosmarin

Hertil:

- Rosenkålssalat m/ bacon, æbler og sprøde chips
- Efterårssalat m/ dadler, tranebær og nedkogt balsamico
- Pommes hasselback og paprikasauce
- Møllehjul og hvidløgsmør

Dessert:

Gateau Marcel m/ syrlig sorbet

Kun buffet pr. personkr 250,-
Min 10 couv.

Buffet inkl. dessert pr. personkr 300,-
Min 10 couv.