



Sæsonmenu – Oktober, november, december

Forret

Terrine, kompot på blomme, friteret salvie og blanquette sauce

Farseret søtunge, sæsonens grønt og sauce nage

Hovedret

Farseret vagtel, urtebuket, persille puré og trøffel shu

Stegt helleflynder, kål i variation og rødvins fiskesauce

Årstidens kartoffel serveres altid á part til vores hovedretter

Dessert

Chokolademousse og kvæde

*Marinerede kirsebær, is lavet på kirsebærsten og krystalliseret
chokolade*

*Der serveres altid brød og smør til forretten.
Der er mulighed for tilkøb af caviar og trøffel til alle retter.
Vi tager forbehold for ændringer i garniture.*

*3-Retter 550,-
4-Retter 750,-*