

NOVEMBER MENU

Forret

Koldrøget laks sat på lun urtevaffel
med råsyltet fennikel og estragon emulsion.

Hertil friskbagt brød og smør

Hovedret

Braiseret krondyrkølle
serveret i skiver på ovnbagte rodfrugter med vildt sauce,
små smørristede kartofler, ½ æble med ribssgele
og waldorff salat.

Dessert

Friskbagt Brownie serveret med hjemmerørt mandelparfait
rørt med amaretto og ristede mandler.

Eller

Irish Coffee med 2 cl. Irsk whiskey, brun farin,
kaffe og flødekum.

2 retter kr. 325,-

3 retter kr. 379,-