

BACCHUS

R E S T A U R A N T

JULEMENU 2019

Salat Gourmande | Confiteret vagtellår | Æg | Croutons | Foie gras terrin | Tyttebær

Krondyr carpaccio | Blåbær | Frisee salat - som supplement anbefales: Perigord trøfler - kr. 100,-

Jordkok champagnecreme | Kyllingeballotine | Tør andebryst | Æble

Gratineret jomfruhummer med persille- og hvidløgssmør

Stegt torsk | Røget kartoffelcreme | Purløg | Persille- og spinatpuré i brun smør

Variation af gås | Confiteret lår som terrine | Bryst | Sellericreme | Karameliseret skorzonerrød | Glaseret perleløg

Ostetallerken - Hertil serveres brød og sødt

Sødkartoffelkage | Langtidsbraiseret vaniljeanas | Bourbon iscreme

2 retter - kr. 280,-

3 retter - kr. 415,-

4 retter - kr. 550,-

5 retter - kr. 685,-

6 retter - kr. 795,-

7 retter - kr. 895,-

8 retter - kr. 995,-

inkl. i ovenstående priser er altid en start på måltidet med lækre appetitvækkere fra køkkenet

Bacchus vinseleksion kr. 80,- pr. glas

Ovenstående menu serveres torsdag, fredag og lørdag

Mandag og tirsdag serveres en speciel "Bacchus Classic" menu.

Onsdag serveres en "Surprise Menu" med vin ad libitum.

Kan forudbestilles til mandag-onsdag samt ud af huset for minimum 10 kuverter.

Fast på kortet hos Bacchus

Tournedos Rossini - Oksetournedos | Stegt foie gras | Sauce Perigord | Garniture - kr. 345,-