

Julemenu

Serveres torsdag, fredag og lørdag
Fra torsdag d. 10.11.2022 til torsdag d. 22.12.2022

Dashi | Kingfish | Tang | Korriander

Hummersalat | Karamelliseret Mango | Vanilje | Madagaskar Peberkorn

Ande Carpaccio | Syltet Rødbede | Friteret Nudler | Urtesalat | Enoki

Klassisk Fiskesuppe | Sauce Rouille | Crouton | Gruyère

Klassisk Fransk Boudin Blanc | Foie Gras Creme
Karamelliseret Løg og Æble med Timian

Stegt Torsk | Kartoffel og Porre creme | Porre Vinaigrette | Sennep

Variation af Gås | Braiseret Rødkål | Sechuanpeberglace
Braiseret Knoldselleri

36 måneders Comté serveret med trøffel og sauternes sirup

Braiseret Ananas i Vanilje og Mørk Rom | Yoghurt og Citronsorbet

Nicaliso Chokolade | Kirsebær | Nougatin

3 retter – kr. 495,-

4 retter – kr. 545,-

5 retter – kr. 645,-

6 retter – kr. 745,-

7 retter – kr. 845,-

8 retter – kr. 945,-

9 retter – kr. 1.045,-

10 retter – kr. 1.145,-

Vinmenu

Prisen for dette er - kr. 100,- pr. ret i kunne tænke jer vin til