



Selskabsmenuer



Den gode start

Blanc de Blancs, Charles Bailly, Frankrig
Saltede nødder & grønne oliven

125

Opgrader til: Imperial Brut, Möet et Chandon, Champagne, Frankrig

+50

3 retter, brød & smør

Hjemmebagt brød med smør
Røget ørred, fennikel, grønne æbler, yuzu & dild
Confit Canard, kartoffelpuré "waldorf", andesauce & tyttebær
Kirsebørsorbet, vanilje, tonka karamel & spanske mandler

350

Helaftensarrangement

Champagne, grønne oliven & kyllingekroetter
Hjemmebagt brød med smør
Røget ørred, fennikel, grønne æbler, yuzu & dild
Rørt tatar, cognac, cornichon, estragonmayo & syltet sennep
Confit Canard, kartoffelpuré "waldorf", andesauce & tyttebær
Kirsebørsorbet, vanilje, tonka karamel & spanske mandler
3 glas vinmenu inkl. vand m/u brus
Kaffe/the efter middagen

995

Har i tænkt på?

Blanc de Blancs, Charles Bailly + 85
Imperial Brut, Möet et Chandon +135
2 stk. Østers, citron & mignonette +70
2 stk. Kyllingekroetter, jalapeños, lime & koriander +75
Saltede nødder +35
Grønne oliven +35

Vinmenu inkl. vand m/u brus

3 glas +250
Riesling, Von Winning, Pfalz, Tyskland
Amarone della Valpolicella, Corte Figaretto, Veneto, Italien
Ruby Port, Fonseca, Porto, Portugal

Ad libitum +325
Husets hvid, rød samt pilsner & classic i 2 timer

Ekstra

Pommes frites & aioli +40
Pommes frites med andefedt, rosmarin & aioli +50
Grøn salat med sennepsvinaigrette +40
Kartoffelpuré med muskatnød & piment d'espelette +35

Der tages forbehold for sæsonbetonede ændringer på menuerne
Har du fødevareallergier? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen. Kreditkortgebyr: Firmakort udstedt både inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr

