



SELSKABSMENU



Den gode start

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

125

3 retter, brød & smør

Hjemmebagt brød med smør
Røget ørred, spinat, muslingesauce & fennikel
Schnitzel af pluma, grillet kål, brunet smør, ansjos & peberrod
Appelsin sorbet, mascarpone, vanilje & spanske mandler

325

Vinmenu inkl. vand m/u brus

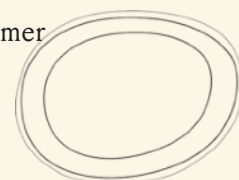
Riesling, Von Winning, Pfalz, Tyskland
Zarpas Tempranillo Crianza, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien
Sauternes, Château Piada, Sémillon, Bordeaux, Frankrig

250

Ad libitum drikke

Husets hvid & rødvin samt pilsner, classic, hjemmelavet lemonade & vand m/u brus i 2 timer

325



Helaftensarrangement

Champagne, grønne oliven & kyllingekroetter
Hjemmebagt brød med smør
Røget ørred, spinat, muslingesauce & fennikel
Rørt tatar, cognac, estragon, tyttebær & syltede sennepskorn
Schnitzel af pluma, grillet kål, brunet smør, ansjos & peberrod
Appelsin sorbet, mascarpone, vanilje & spanske mandler
3 glas vinmenu inkl. vand m/u brus
Kaffe/the efter middagen

995

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