

DRUEN & BØNNEN

Informér venligst tjeneren ved allergener



MENU

KLASSISK DANSK I NYE KLÆDER

Fra 17.30 – 21.30

FORRETTER

Brændende Kærlighed

*Karamelliseret løgpuré, røget kartoffel,
bacon & dehydreret rødbede*

Boller i selleri

*Høbagt selleri, svampe gelé &
brødflanquette*

MELLEMRETTER

”Rødgrød med fløde”

*Stegt jomfruummer, røget jordbær &
”hvid” jomfruummerbisque*

”Gammeldags æblekage”

*Rimmet kammusling, æble, hasselnød &
æble- beurre blanc*

3-retter – 395,-

Inkl. vinmenu – 645,-

5-retter – 565,-

Inkl. vinmenu – 995,-

7-retter – 735,-

Inkl. vinmenu – 1395,-

HOVEDRETTER

Bøf med løg

*Rosastegt okse, rødbede puré med
kirsebær, brændte løg & kraftig sauce*

Torsk med sennepssauce

*Trøffel-pocheret torsk, senneps siffon &
syltet løg*

Stegt flæsk med persillesovs

*Sprødstegt svinebryst, foie gras,
rødbedepuré, kartoffelsifon & persille olie*

OST

*Kokkens udvalgte 3 oste med hjemmelavet
garniture & knækbrød*

Tilkøb ekstra oste 25,- pr. stk.

DESSERTER

Romkuglen

Brownie med romkugle is & karamel

Hindbærnsnitten

*Mørdejsflager, hindbærcoulis,
chokolademousse & granité*

Informér venligst tjeneren ved allergener

Informér venligst tjeneren ved allergener