

SELSKABSMENUER

oktober ~ november ~ december 2026

Forretter

LYNSTEGT TUN

Soyamayo - Tangsalat - Nødder - Urter

TORSK

Rødbedecreme - Kapers - Æggeblomme - Perler - Urter

CARPACCIO AF OKSE

Frisée - Løg - Syltede Urter - Grønt - Peberrodssne

Hovedretter

ROSASTEGT KALVECULOTTE

Sæsonens Grønt - Kartoffler - Demi Glace - Urter

CONFITERET ANDELÅR

Glaserede Kartoffler - Syltet Rødkål - Sauce - Urter

HVIDLØGSSTEGT NAKKEFILET AF GRIS

Sæsonens Grønt - Kartoffelmos - Æblesauce - Urter

ROSASTEGT OKSEFILET (TILLÆG +95)

Sæsonens Grønt - Kartoffel - Svampesauce - Urter

UDSKIFT DIT KØD TIL OKSEMØRBRAD +149

Desserter

ROULADE MED CREMET NØDDEFYLD

Pisket Pistacieceme - Chokolade - Syltede Bær

ÆBLEKOMPOT

Mandler - Æblesorbet - Nødder - Urter

VANILJEKAGE

Mørk Chokoladecreme - Havtorn - Urter

TRE ØKOLOGISKE DANSKE OSTE

Knækbrød - Kompot

- VEGETARISK

- INDEHOLDER LAKTOSE

- INDEHOLDER GLUTEN

SELSKABSMENUER

oktober ~ november ~ december 2026

Mellemretter

RILLETTE AF AND 🍷

Tranebærkompot - Hvidløgsmayo

(TILLÆG +95)

KOLDRØGET LAKS

Dild - Tapioka - Urter

PÆRESORBET 🍷

Frysetørret Pære - Myntestøv

Natmad

HOTDOG 🍷 🍷

Klassisk tilbehør

(TILLÆG +95)

FRIKADELLER AF GRIS 🍷

Kold Kartoffelsalat - Surt - Rugbrød

GRÆSKARSUPPE

Syltet Grønt - Bacon - Brød - Smør

PØLSEFAD 🍷 🍷

Lomo - Fennikelpølse - Kalkunchorizo - Pesto - Oliven - Rødløg - Soltørret Tomat