



Julemeny - Menu Noël

Kremet skaldyrssuppe med fennikel og håndpillede reker

Creamy shellfish soup with fennel and prawns

(F, S, M, B)

Torsk med smørstekt purre, kapers og lun majones

Cod with buttered leek, capers and warm mayonnaise

(F, E, Mo, M)

Andeconfit med hjemmelaget rødkål, appelsinsaus og småpotet

Duck confit with home made red cabbage, orange sauce and small potatoes

(M, F, So)

Brillat Savarin med Williamspære

Brillat Savarin with Poire William

(M, Hv)

Fransk riskrem med vanilje, kirsebær og salt karamell

Rice pudding with vanilla, cherries and salty caramel

(M, Ma)

Priser

3-retter: 895,-

Vinpakke til 3-retter: 695,-

4-retter: 995,-

Vinpakke til 4-retter: 795,-

5-retter: 1095,-

Vinpakke til 5-retter: 895,-

Fl. husets Champagne 1295,-

Fl. husets Cremant 895,-