



Menu d'hiver

Kremet blåskjellsuppe med fennikel og håndpillede reker

Creamy mussel soup with fennel and prawns

(F, S, M, B)

Torsk med røkt koljesaus, grønne erter og bacon

Cod with smoked haddock sauce, green peas and bacon

(F, M, S, B)

Andeconfit med aspargesbønner, perleløk, potetpure og grønn peppersaus

Duck confit with green beans, pearl onions, potato pure and pepper sauce

(M, So, Mo)

Brillat Savarin med marmelade

Brillat Savarin with marmalade

(M, H, Sm)

Crème Brûlée

Crème Brûlée

(M, Fl, E)

Priser

3-retter: 845,-

Vinpakke til 3-retter: 695,-

4-retter: 945,-

Vinpakke til 4-retter: 795,-

5-retter: 1045,-

Vinpakke til 5-retter: 895,-

Fl. husets Champagne 1295,-

Fl. husets Cremant 895,-