

Menuen forår 2016



Kokken anbefaler

Serveres fra kl. 17.30

Carpaccio

Silkeskåret af okse m/rucolasalat, nøddepesto og flager af parmasanost

∞

Kalve Ribeye, serveret med dagens grøntsager og dertil sause bordelaise

∞

Hjemmelavet isroulade med hvid chokoladeis og hindbærsorbet

∞

2 retter kr. 318,-

3 retter kr. 388,-