
Hovedretter

Farseret unghanebryst

pom risolé
smørdampede porrer
nye gulerødder
portvinssky

Pr. couvert Kr. 179,-

Lammekølle med timian og hvidløg

årstidens grønsager
fløde kartofler med porre, sherrytomater og timian
mintgele

Pr. couvert Kr. 198,-

Langtidsstegt vildtsvinekølle med rosmarin og timian

små timians ristede kartofler
gulerødder ristede i honning og franske krydderurter
tyttebær
drueagurker
kraftig vildt Jus Lié sauce

Pr. couvert Kr. 215,-

Kalvefilet

årstidens svampe
sauterede rodfrugter
små kartofler stegt i smør og krydderurter
kraftig skysauce

Pr. couvert Kr. 218,-

Helstegt oksefilet

med kraftig rødvinssauce og årstidens garniture
små kartofler stegt i smør og krydderurter

Pr. couvert Kr. 218,-

Langtidsstegt Oksefilet

bagte rødbeder med olivenolie og timian
rosmarinstegete kartoffelbåde og Bearnaise sauce

Min 12 couverter Pr. couvert Kr. 228,-

Wienerschnitzel af kalvekød

brasede kartofler, persille-smørsauce
ærter og wienerdreng

Pr. Couvert Kr. 220,-