



## **MANDAG**

### **Menu - 3 Retter**

#### **Forret**

Stegt Torsk

Med brunoise af selleri og gulerod samt safran sauce

#### **Hovedret**

Kyllingebryst i svampesauce

Med stegte svampe med persille, bagt rødløg, gulerodsroundeller og bagt kartoffel

#### **Dessert**

Creme Caramel

**418,-**

### **Menu - 5 Retter**

#### **Forret**

Stegt Torsk

Med brunoise af selleri og gulerod og safran sauce

#### **Mellemret**

Humus

#### **Hovedret**

Kyllingebryst i svampesauce

Med stegte svampe med persille, bagt rødløg, gulerodsroundeller og bagt kartoffel

#### **Mellemret**

Pandekage med camembert

Med pæremarmelade og valnødder

#### **Dessert**

Creme Caramel

**588,-**



## TIRSDAG

### Menu - 3 Retter

#### Forret

Kartoffel-porre Suppe

Med brød croutoner og bacon

#### Hovedret

Braiseret Kalvetykkam

Med selleri puré, ovnbagte rodfrugter, pommes duchesse og skysauce

#### Dessert

Æble Tarte Tatin med vanilje is

**418,-**

### Menu - 5 Retter

#### Forret

Kartoffel-porre Suppe

Med brød croutoner og bacon

#### Mellemret

Jordskokke Variation

#### Hovedret

Braiseret Kalvetykkam

Med selleri puré, ovnbagte rodfrugter, pommes duchesse og skysauce

#### Mellemret

Fyrtårnet

Med blommemarmelade og knækbrød

#### Dessert

Æble Tarte Tatin med vanilje is

**588,-**



## ONSDAG

### Menu - 3 Retter

#### Forret

Butternut squash suppe

Med brød croutoner og græskarfrø

#### Hovedret

Glaseret Svinekam

Med pommes fondant, gulerods puré, sauteret spidskål med svampe og æblesauce

#### Dessert

Lun pære kage med cremefraiche

**418,-**

### Menu - 5 Retter

#### Starter

Butternut squash suppe

Med brød croutoner og græskarfrø

#### Split Course

Bønnepostej med sauteret løg

#### Main Course

Glaseret Svinekam

Med pommes fondant, gulerods puré, sauteret spidskål med svampe og æblesauce

#### Mellemret

Havarti

Med kvæde marmelade og knækbrød

#### Dessert

Lun pære kage med cremefraiche

**588,-**



## **TORSDAG**

### **Menu - 3 Retter**

#### **Forret**

Stegt Torsk

Med brunoise af selleri og gulerod samt safran sauce

#### **Hovedret**

Kyllingebryst i svampesauce

Med stegte svampe med persille, bagt rødløg, gulerodsroundeller og bagt kartoffel

#### **Dessert**

Creme Caramel

**418,-**

### **Menu - 5 Retter**

#### **Forret**

Stegt Torsk

Med brunoise af selleri og gulerod og safran sauce

#### **Mellemret**

Humus

#### **Hovedret**

Kyllingebryst i svampesauce

Med stegte svampe med persille, bagt rødløg, gulerodsroundeller og bagt kartoffel

#### **Mellemret**

Pandekage med camembert

Med pæremarmelade og valnødder

#### **Dessert**

Creme Caramel

**588,-**



## **FREDAG**

### **Menu - 3 Retter**

#### **Forret**

Kartoffel-porre Suppe

Med brød croutoner og bacon

#### **Hovedret**

Braiseret Kalvetykkam

Med selleri puré, ovnbagte rodfrugter, pommes duchesse og skysauce

#### **Dessert**

Æble Tarte Tatin med vanilje is

**418,-**

### **Menu - 5 Retter**

#### **Forret**

Kartoffel-porre Suppe

Med brød croutoner og bacon

#### **Mellemret**

Jordskokke Variation

#### **Hovedret**

Braiseret Kalvetykkam

Med selleri puré, ovnbagte rodfrugter, pommes duchesse og skysauce

#### **Mellemret**

Fyrtårnet

Med blommemarmelade og knækbrød

#### **Dessert**

Æble Tarte Tatin med vanilje is

**588,-**



## LØRDAG

### Menu - 3 Retter

#### Forret

Butternut squash suppe

Med brød croutoner og græskarfrø

#### Hovedret

Glaseret Svinekam

Med pommes fondant, gulerods puré, sauteret spidskål med svampe og æblesauce

#### Dessert

Lun pære kage med cremefraiche

**418,-**

### Menu - 5 Retter

#### Starter

Butternut squash suppe

Med brød croutoner og græskarfrø

#### Split Course

Bønnepostej med sauteret løg

#### Main Course

Glaseret Svinekam

Med pommes fondant, gulerods puré, sauteret spidskål med svampe og æblesauce

#### Mellemret

Havarti

Med kvæde marmelade og knækbrød

#### Dessert

Lun pære kage med cremefraiche

**588,-**