

SÆSON MENU / SEASONAL MENU

FORRET // STARTER

kartoffel-porre suppe med sprød bacon, brød og smør
potato-leek soup with crispy bacon, bread and butter

HOVEDRET // MAIN COURSE

bøf af oksemørbrad serveret med kartoffelsoufflé,
krydderbagte rodfrugter og timiansky
*beef tenderloin steak served with potato soufflé,
baked root vegetables and thyme sauce*

DESSERT

fransk Gateau Marcel med rombær og sorbet is
French Gateau Marcel served with rum berries and sorbet

2 retter // 2 courses kr. 268,-
3 retter // 3 courses kr. 298,-