

KONCERTMENUER '24

Tirsdag d.16.juli

Forret:

Citrusgravad laks med salat vendt i honningvinaigrette, citronmayonnaise og syltede rødløg.
Hertil hjemmebagt brød og smør.

Hovedret:

Skiver af langtidsstegt flanksteak med urter, sommergrønt, nye kartofler og timiansauce

Dessert:

Tæt chokoladekage med solbærkompot og vaniljeis

Tirsdag d.23.juli

Forret:

Dampet laks med krydderurter dressing, rejer, salat og dild. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Hovedret:

Skiver af kalvefilet serveret med grønt sauté, salviesauce og urtestegte kartofler

Dessert:

Pannacotta med lime på salat af ananas og blåbær samt jordbærsorbet

Tirsdag d.30.juli

Forret:

Lime og chilimarineret hellefisk med salat og basilikumsmayonaisesamt tangkaviar.

Hovedret:

Skiver af helstegt oksefilet serveret med bagte tomater samt lynstegt sommerkål,
rødvinsauce og kartofler

Dessert:

Tæt chokoladekage, friske bær og hindbærsorbet

2 retter 375,-

3 retter 455,-

Hovedret alene 295,-