

Julemenu 2015

Forret:

Rimmet torsk med crudité af rosenkål, dildolie, perleløg og vallesauce

Hvidvin:

2013 Roter Veltliner Wagram, Weingut Ecker

Hovedret:

Stegt andebryst med krokette, syltede græskar, solbærgelé, kartoffelmousselin og sauce salmi

Rødvin:

2011 Luberri Biga Crianza, Rioja, Alavesa

Dessert:

Æble med hvid chokolade-sifon og crumble på varme krydderier

Dessertvin:

Muscat d'Alexandrie, Vriesenhof

Pris

2 retters menu pr. person kr. 290,00

3 retters menu pr. person kr. 375,00

2 retters vinmenu pr. person kr. 270,00

3 retters vinmenu pr. person kr. 350,00