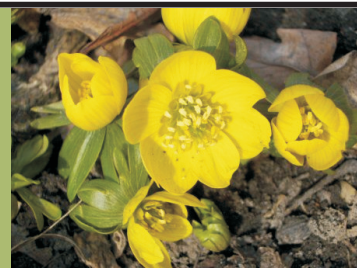


Forårs-menu

(minimum 10 pers.)



Hors d'oeuvres

små forretter til deling

(leveres på fade)

serveres med vores nybagte brød



Urtetoast med stenbiderrogn, løg og syrnede fløde



Langtidsstegt kalveculotte med sky, nye
kartofler og flan af blomkål



Rabarber crumble med sorbet
og vanilleskum

(leveres på fade eller anrettet på tallerkener)

Menu 3 retter
kr. 320,-
pr. couvert



Menu 4 retter
kr. 380,-
pr. couvert

Her er det mellemretten som må undværes