

SELSKABER

LILLE BUFFET

249

2 slags kød – Kyllingebryst med orientalske krydderier/Braiseret gris i egen glace, Ovnbagte timiankartofler, Flødekartofler, Flødesauce, Broccoli salat med tranebær, Rødbedesalat

DESSERT *(Tillæg +45)*

Æbletærte med cremelade, bær og is

ALM. BUFFET

299

2 slags kød – Kalvefilet/Braiseret gris i egen glace, Ovnbagte timiankartofler, Bagte rodfrugter, 2 slags saucer – Rødvín/fløde, Tomatsalat, Rødbedesalat

DESSERT *(Tillæg +45)*

Æbletærte med cremelade, bær og is

DEN EKSKLUSIVE MENU *Inkl. amuse*

4 retter 449 / 3 retter 399

FORRET/MELLEMRET

Tatar med Brøggeriets crumble, Vagtelæg, Trøffelmayo

FORRET/MELLEMRET

Lys fisk, Spinat, Sæson grønt, Cremet fiskesauce, Dild

HOVEDRET

Kalvefilet, Kalvebrisse, Bok choy, Syltede rødbeder, Bagte løg, Svampe, Pastinak pure, Rødvins glace

DESSERT

Chokolademousse, Bær, Brændt hvidchokolade, Bægele, Frugt karamel

TIL DEN EKSKLUSIVE MENU TILBYDES 2 VINMENUER

VINMENU 1

200

TATAR: Sogne di ulisse, Pecorino, Italien *(Hvidvin)*

FISK: Villa Wolf, Pinot gris, Tyskland *(Hvidvin)*

KALV: Zinfandel, Puglia, Italien *(Rødvín)*

CHOKOLADE: Churchill Reserve port, Douro, Portugal *(Sød Rødvín)*

VINMENU 2

300

TATAR: Domaine du roc des boutires, Macon Sulitré, Bourgogne, Frankrig *(Hvidvin)*

FISK: Gut Hermansberg, "just riesling", Nahe, Tyskland *(Hvidvin)*

KALV: Torcicoda, Primitivo, Salent, Italien *(Rødvín)*

CHOKOLADE: Warre's Otima 10 års tawny, Douro, Portugal *(Sød Rødvín)*

