



FORRETT (Velg mellom forrett eller forrett & mellomrett)

Lettsaltede kamskjell servert med erterpuré, syltet sjalottløk og flan av hasselnøtt

Kremet hummersuppe servert med grillet sjøkreps, rømme og urter

Tapas av tre ulike danske spesialiteter servert med auberginekrem og oliven

Gravet indrefilet av kalv servert med friterte løkringer og timianmajones

Stekt sopp med konfitert egg og chips av dansk rugbrød

HOVEDRETT (inkl. saus & potet)

Filet av Lomre servert med asparges, urter og mild fiskefond

Lammesadel servert med crispy grønnsaker, stekt fiken og krydret lammekraft

Oksetournedos med puré av løk, små gulerøtter sautert i smør og kremet peppersaus

Stekt vaktel servert med neper, syltet gresskar og kremet morkelsaus

Risotto med mild ost, syltet perleløk og bokhvete kjerner



DESSERT

Ostekake med bær og karamell

Millefeuille med vaniljekrem og bringebær

Fransk sitron terte med brent marengs

Mørk sjokoladecake med sorbet på pasjonsfrukt

Dansk rødgrød servert med hvit sjokoladekrem og tuiles av anis

PRIS

3-retter (uten vinmeny) NOK 505,-

Ekstra mellomrett NOK 79,-

VINPAKKE

Klassisk vinpakke inkludert skipets vann m/u bobler NOK 325,-

Bedre vinpakke inkludert skipets vann m/u bobler NOK 445,-

Beste vinpakke inkludert skipets vann m/u bobler NOK 569,-

Alkoholfri vinpakke NOK 445,-