

MENU

NYTÅR

2019-2020

APPETIZER

Silkeskåret okse med syrlig kål, røget marv og timianmayonnaise

FORRET

Rimmet torsk med rødbede kaviar, kapers crumble og senneps puf

HOVEDRET

Tournedos på trøffelbrød med Pomme Anna, smørstegte Karl Johan og glaserede grøntsager serveret med rødvinsglace

DESSERT

Hvid karamelliseret chokolademousse, lakrids, passion og sød kage