

Selskabsmenuer

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 10 personer



Harlekin menu

329 kr.

Vinmenu ad libitum 259 kr.

Paafuglens rejecocktail

med sprøde salater, asparges og cocktaildressing

Vin: Il Sole Cataratto, Sicilien

Helstegt kalveculotte

Serveret med sæsonens grønt,
pommes puré og rødvinssauce

Vin: Il Sole Orizon Nero d'Avola, Merlot, Sicilien

Chokoladekage

med sne af hvid krystalliseret chokolade – mørk og lys toffee

Vin: Warre's King's Tawny, Portvin



Columbine menu

365 kr.

Vinmenu ad libitum 299 kr.

Gravad laks

anrettet med rævesauce og surbrød

Vin: Chardonnay, Le plants nobles, Ropiteau, Frankrig

Stegt andebryst

serveret med syltede æbler, bagt persillerod og pommes du jour.
Hertil andesky

Vin: Domaine du Ministre, Saint-Chinian, Lurton, Frankrig

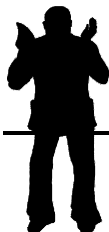
Ris a la mande

med lun kirsebærsauce

Vin: Warre's King's Tawny, Portvin

Selskabsmenuer

Selskabsmenuer skal forudbestilles for minimum 10 personer



Pjerrot menu

375 kr.

Drikkemenu ad libitum vin/øl/vand inkl. 2 x 2 cl. julesnaps og 1 gl. Tawny portvin 369 kr.

Julefisk

julesild – karrysild – gravad laks – rødspættefilet
med brød og smør

Drikke: 2 cl. julesnaps samt vin/øl/vand ad libitum

Varm juletallerken

flæskesteg – and – medister
med hjemmelavet agurkesalat, rødkål og skysauce

Drikke: 2 cl. julesnaps samt vin/øl/vand ad libitum

Ris a la mande

med lun kirsebær sauce

Vin: Warre's King's Tawny, Portvin



Kassandra menu

525 kr.

Vinmenu ad libitum 399 kr.

Jomfruhummer bisque

Med creme fraiche og krydderurter

Vin: Macon-Villages, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

Ribeye Novillo (300 gr.)

Serveret med grove pommes frites og
en sprød salat. Hertil peber- og bearnaise sauce

Vin: Ch. Beaulieu, Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, Frankrig

Dessert symfoni

4 forskellige lækre desserter

Vin: Ch. Martillac, Loupiac, Frankrig