

# Tre-retters Menu

---

## Forretter

- Rejecocail m/ rejer, asparges & caviar . kr. 49,-
- Varmrøget laks & drue-/æble-/valnødde- creme. kr. 49,-
- Røget dyrekølle & tranebær-/forårsløg- vinaigrette. kr. 45,-
- Aspargesmousse m/ røget laks & rejer. kr. 49,-

## Hovedretter

- Wienerschnitzel, brasede kartofler & ærter. kr. 149,-
- Kalvesteg stegt som vildt, brunede / hvide kartofler, sauce, valdorfsalat & tyttebær. kr. 139,-
- Mørbrad a la creme, stegte kartoffelbåde, hjemmelavet agurkesalat & mixed salat. kr. 109,-
- Hamburgerryg, kartofler, aspargessauce & grønsager. kr. 99,-
- Flækesteg m/ brune / hvide kartofler, sauce, rødkål. kr. 99,-
- Stegt flæsk, kartofler, persillesauce & rødbeder. kr. 119,-

## Desserter

- Citronfromage m/ nøddeflødskum kr. 35,-
- Rabarbertriffl. kr. 35,-
- Islagkage m/ jordbær/karamel & jordbærcouillin. kr. 35,-
- Rubinsteinerkage. kr. 59,-

Minimum 10 kuverter.