

AFTENMENU

SNACKS & PRE-DINNER DRINKS

3 x snacks	45
Champagne, A. Robert	120
Aamanns Spritz	110
Aamanns Kir Royal	110
Enebær snaps & Tonic	90

DEN KOMPLETTE 1921 OPLEVELSE

Minimum 2 personer

Bobler
7-retters menu
Vinmenu
Vand
Kaffe eller te

1050 per person

4-RETTERS MENU

Bestilles til hele bordet

En snack

Rimmet makrel med syltede grønne jordbær, radiser, peberrodssauce og dild

Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

Jordbær med hybenrose og flødeskum

390 per person
+ 4 glas vin 345

7-RETTERS MENU

Bestilles til hele bordet

Nogle retter serveres som deleretter

Tre snacks

Sommersalat med tomater, egebladsalat, hvidløgs-mayonnaise og Tange Sø ost

Rimmet makrel med syltede grønne jordbær, radiser, peberrodssauce og dild

Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

Tærte med porre og små kartofler, frisk timian og ostesauce

Rødtunge med beurre blanc, grillet romainesalat og blomkålstang

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

Jordbær med hybenrose og flødeskum

540 per person
+ 5 glas vin 395

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

AFTENMENU

VI ANBEFALER 3-5 RETTER PER PERSON

RETTER

—

Sommersalat med tomater, egebladsalat,
hvidløgsmayonnaise og Tange Sø ost

115

Tærte med porre og små kartofler,
frisk timian og ostesauce

125

Rimmet makrel med syltede grønne jordbær,
radiser, peberrodssauce og dild

125

Rødtunge med beurre blanc,
grillet romainesalat og blomkålstang

130

Tatar af okseinderlår med syltede majroer,
ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

135

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede
sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

135

Nyretapper med skysauce, marv
og små courgetter

140

SMØRREBRØD

—

Gammeldags modnet sild med hyldeblomst,
cremefraiche, syltede løg, æbler
og Hathor råmælksost

105

Koldrøget laks med fennikel, syltede
sennepsfrø, ristede mandler og urtemayonnaise

140

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
kamille, syltede tomater og brændt citron

155

Hønsesalat med ærter,
egebladsalat og bacon

125

OST

—

To nordiske oste
serveret med knækbrød og marmelade

95

DESSERT

—

Jordbær med hybenrose
og flødeskum

95

Vaffel med stikkelsbærmarmelade
og brunet smør-is

95

Petitfour

55