



MÅNEDENS MENU

FORRET

Klassisk rejecocktail

med saftige rejer, sprød salat og rød dressing.

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød og smør.

Eller

Kromandens cremede hummerbisque

tilsmagt med fløde og cognac samt serveret med rejer og friske urter.

Hertil vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

Tillæg for hummerbisque: 20 kr. pr. person.

TIL FORRETTERNE ANBEFALER VI

M. Chapoutier Marius Rosé – Frankrig

Pr. flaske 288 kr. Pr. glas 68 kr.

HOVEDRET

Mør peberbøf af oksehøjreb (160 g)

serveret med ristede Hokkaido-græskar toppet med syltede løg og friske urter, små kartofler samt en fyldig pebersauce.

100 g ekstra kød: 40 kr.

TIL HOVEDRETEN ANBEFALER VI

Pete's Pure Pinot Noir – Australien

Pr. flaske 338 kr. Pr. glas 68 kr.

DESSERT

Gammeldags æblekage

med makroner, iskold flødeskum og sprødt nøddeknas.

Eller

To hjemmelavede pandekager

serveret med hjemmelavet is, frisk frugt, jordbærmarmelade og sukker.

Tillæg for pandekager: 20 kr. pr. person.

2 retter – 288 kr. 3 retter – 298 kr.

Menuen bestilles af minimum 2 personer.