



A la carte kort gældende fra 3. sep. til 13. okt.18

Køkkenet er åbent fra 18-20.

Det betyder at vi ikke tager imod NYE gæster efter kl. 20.00.

Vi påskønner bordreservation på 75162211

Forretter

"Wintherriets" kold røget med æblerelish og wasabi-mayonnaise. 110 kr.

Unghane terrin med bacondressing, salat og ovnbagt tomat. 90 kr.

Stuvet svampe på surdejsbrød med krydderurter. – vegetarisk 100 kr.

Hovedretter

Udvalgt godt Oksekød "Sashi" kvalitet med savojkåls-urte paquet dertil
sauce Marchand de Vin og dagens kartoffel. 250 kr.

"Sandwich" af dansk laks og dagens flade med æble glaseret porre og selleri, hertil sauce
Genevoise og dagens kartoffel. 250,- kr.

Bøf af portobello og rødbede hertil savojkåls-urte paquet og æble glaseret porre og selleri. - vegetarisk
220,- kr.

Desserter

Gateau Michaud med Mays-majsis og solbærkompot. 100 kr.

Pæretærte med aronia bær fra Vangled og vaniljeiscreme. 90 kr.

Gode oste fra udvalgte osterier dansk og udenlandsk. 120 kr.

Vælg frit og sammensæt efter lyst

2 retter 320 kr.

3 retter 388 kr.

Vi forbeholder os ret til ændringer i forhold til udbud og tilgang.