



Ambassadens forårsbebuder menu

Gælder i tidsrummet 2.marts til 24.april.

Køkkenet er åbent fra 18-20, det betyder at vi ikke byder NYE spisende gæster indenfor efter kl. 20.00. HUSK venligst bordreservation på 7516 2211

Forretter

Citron-rimmet dansk laks med stenbiderrogn, spæd grønt og vårgrønt-mayo

Rørt tatar af Fanø Angus med et lille forårs solæg, syltet svampe og frisk grønt

Vegetarisk; Suppe af Jordskokker med krydderurter og æbler vendt i græskar vinaigrette

Hovedretter

Steak af Choko-oksefilet fra Freygaard med løgvariationer, porretærte og intens okse-rødvinsky samt dagens kartoffel

Vesterhavs Torsk og stegt rogn lagt på porre-senneps tortilla og mættet-sauce Nage samt dagens kartoffel

Vegetarisk; Kikærtebøf med på porre-senneps tortilla og mættet-sauce Nage

Desserter

Vegetarisk; Ambassadens Gateau Marcel med sæsonens opløfter

Vegetarisk; Mazarini kage med kirsebær i himmelsky

Vegetarisk; Unika og andre oste med sprødt, sødt og bær fra Salomons tid

3 retter 358 kr./ 2 retter 300 kr./ 1 ret 258 kr.

Køkkenschefens Vin menu 168,- kr. pr. cov.

(1 gl. hvidvin/ 1 gl. rødvin/ 1gl. dessertvin samt 1kop kaffe/te)