

RESTAURANT
Ambassaden
H O S P I A & M A D S

Maj a la carte menu

Køkkenet er åbent fra kl. 18. Vi tager ikke imod NYE spisende gæster efter kl. 20.00

Vi påskønner som altid bordreservation

Månedens Aperitif; Bobler og haps 100 kr.

Forretter;

Vesterhavs salat af fisk, tang, urter og grønt 100 kr.

Fanø skinke med asparges, ramsløgs olie og emulsion af smør, æg og citron 120 kr.

*Asparges med stivnet yoghurt, brændt porre og ramsløg 110 kr.

Hovedretter;

Sashi Ribeye ”waygu kvalitet” hjemmelavet tartelet fyldt med cremet vår svampe, nye kartofler vendt med porre hertil sauce Printemps rouge 240 kr.

Øko/vild laks med egen soufflé, havesyre/spinat, vårgrøntsager, nye kartofler og Sauce Genevoise 240 kr.

*Tarteletter fyldt med cremet vår svampe og vårgrønt, lille spinatbøf, salat af havesyre/spinat, marineret porre og quinoa. 220 kr.

Desserter;

*Rabarberkage med kokos is og limesirup 100 kr.

*Gateau Michaud med bærsaue og vaniljeiscreme 110 kr.

3 slags gode oste 120 kr.

2 retter 318 kr. inkl. Aperitif 348 kr.

3 retter 368 kr. inkl. Aperitif 392 kr.

*Vegetarisk retter; vi bruger æg, honning og mælkeprodukter, men det kan variere, ligesom det sker vi ændrer på menuerne i forhold til leverancer og udbud. Spørg gerne betjeningen.