

SIDE 1

JANUAR MENUEN - PRIS PR.COUVERT 242,00 KR

KOLD FISK PÅ ANANASRING - KARRYMAYONAISE - REJER OG FLUTES
KRYDRESTEGT SVINEKAM MED SPELTSALAT MED OLIVEN - FETAOST - RISTEDE
CHAMPIGNONS OG CHERRYTOMATER
CREME KARTOFLER OG KRYDRET SKYSAUCE.
FLØDERAND MED KIRSEBÆRSAUCE
TOMATSUPPE MED PORER OG BACON – FLUTES

FEBRUAR MENUEN - PRIS PR.COUVERT 242,00 KR

TUNMOUSSE PÅ SPRØD SALAT PYNTET MED REJER HERTIL URTECREME OG FLUTES
GLASERET SKINKE MED SAUTEREDE GRØNSAGER OG CREME KARTOFLER SAMT
RØDVINSAUCE
MOCCAFROMAGE MED FERSKENFILEER
TOMATSUPPE MED PORER OG BACON SAMT FLUTES

MARTS MENUEN - PRIS PR.COUVERT 273,00 KR.

VARM RØGET LAKS MED BERNASEDRESSING SAMT FLUTES
OKSESTEG MED GLASEREDE LØG.BØNNER ,ASIER,GELE
NØDDEKURV MED FRISK FRUGT OG SOFT ICE
ASPARGESSUPPE MED PØLSEHORN

APRIL MENUEN - PRIS PR. COUVERT 286,00 KR

RØGET LAKS OM ASPARGES HERTIL SPINATCREME OG FLUTES
KALVE CULOTTE MED INDBAGTE URTEKARTOFLER - DAMPEDE GRØNSAGER OG FLØDE
CHAMPIGNONSSAUCE
FRUGTTÆRTE MED FRISK FRUGT HERRIL CREMEFRAICHE MED VANILIE
KARRYSUPPE MED FERSKERNFILEER - KYLLINGBRYST OG FLUTES

MAJ MENUEN - PRIS PR. COUVERT 256,00 KR.

REJE COCTAIL MED TOMATDRESSING OG FLUTES
KALVESTEG STEGT SOM VILDT MED TYTTEBÆR - WALDORFSALAT - BRUNEDE - HVIDE
KARTOFLER OG SAUCE
PANNECOTTE MED COULLI AF BLÅBÆR
KLAR SUPPE MED GRØNSAGER - KØD - MELBOLLER OG SUPPEHORN

JUNI MENUEN - PRIS PR. COUVERT 260,00 KR.

RØGET LAKS OM ASPARGES MED SPINATFLØDECREME
KRYDDERSTEGT NAKKEFILET MED SAUTE AF ÅRSTIDENS GRØNSAGER PASTA -SMÅ
PERSILLE KATOFLE-SMÅ PERSILLE KATOFLE-CHAMPIGNONSSAUCE
NØDDEKURV MED FRISK FRUGT OG RØRT IS
MINISTRONE MED FLUTES

JULI MENUEN - PRIS PR. COUVERT 260,00 KR.

REJER PÅ SALAT OG ADVOCASBUND-HVIDLØGSCREME-FLUTES
LETSALTET SVINEKAM MED ÅRSTIDENS FRISKE GRØNSAGER-TOMAT MED FLØDEPEBERROD
PEBERRODSAUCE-PERSILLE KARTOFLER
PANNECOTTE MED SMAG AF SOMMER
CHAMPIGNONSUPPE MED FLUTES

SIDE 2

AUGUST MENUEN - PRIS PR. COUVERT 318,00 KR.

SALAT MED GRILLET LAKS OG RUGCHIPS

HELSTEGT KALVEMØRBRAD-GRILLEDE GRØNSAGER-PASTA I HVIDLØGSCREME -HUMUS-

BULGURSALAT-SMÅ RISTEDE KATOFLEK-PESTO-PARMESAN FLAGER-SKYSAUCE

KANEL IS MED FRISKE FRUGTER

KARTOFFELSUPPE MED BACON-FLUTES

SEPTEMBER MENUEN - PRIS PR. COUVERT 318,00 KR.

TUN DSLST AF FRISK STEGT TUN MED SESAM-SALAT-FLUTES

INDBAGT LAMMEFILE MED ÅRSTIDENS GRØNSAGER-POM ANNE-MADERIASAUCE

ÆBLEPIE MED KANEL OG NØDDER-RØRT IS

KARRYSUPPE MED KYLLING-REJER-PORER-PEBERFRUGT-FERSKENFILEER-FLUTES

OKTORBER MENUEN - PRIS PR. COUVERT 265,00 KR.

CAPASIO AF OKSEFILET-SENNEPOLIE DRESSING-KAPERS-PEBERROD-PARMESANFLAGER

RISTED LAKS MED SAUCE BERNAISE-SALAT EFTER ÅRSTIDEN-DRESSING SAUTE AF TOMATER

OG CHAMPIGNONS-STEGTE KATOFLEK MED HVIDLØG

PANDEKAGER MED GRAND MANIERECREME

ASPARGESSUPPE MED FLUTES

NOVEMBER MENUEN - PRIS PR. COUVERT 293,00 KR.

LAKSPATE MED HUMMERHALE DRESSING

OKSEFILET MED EFTERÅRS GRØNSAGER-GRILL-CHAMPIGNONS OVNBAKT KATOFFEL-

HVIDLØGSMØR-SAUCE BORDELAISE

FLØDERAND MED FERSKEN-KARAMELSAUCE

KLAR SUPPE MED BOLLER OG GRØNSAGER

DECEMBER MENUEN - PRIS PR. COUVERT 256,00 KR.

VARM RØGET LAKS MED BERNAISECREME-FLUTES

GLASERET SKINKE MED SPINATCREME-SUKKER BRUNE KATOFLEK-SENNEP HVIDE

KATOFLEK-BORDELAISE-LÆKKER SALAT MED NØDDER

RIS A LA MANDE MED KIRSEBÆRSAUCE

ASPARGESUPPE MED PØLSEHORN