

J-dag fredag 7. november

Forret

Skaldyrsbisque – kroket af kartoffel & saltet torsk – brændenældeolie – syltet citronskal

Hovedret

Oksefilet – stegte lokale kejserhatte – pommes anna – græskarpure – sprød pastinak
sauce med brombær & julebryg

Dessert

Karamelliseret nøddetærte – solbær sorbet – æblekompot - vaniljecreme

3 retter 410,-

Vi holder fast i den gode tradition, og fejrer at årets julebryg kommer på hane.

Det sker i vores selskabslokaler, hvor vi fra kl. 17.30 serverer en 3-retters menu.

Sidste middags reservationstid kl. 19.00.

Omkring kl. 21 spiller 3-tops op til fest og dans.

Sidste udskænkning kl. 23.30 og vi siger tak for i dag kl. 00.00

Det er muligt kun at møde op til juleøl og dans fra kl.21.

Mortensaften den 10. november

Mortensaften, har vi kun denne menu. Der kan bestilles 2-, 3- 4- eller 5-retters.

Til menuen er der øl, vin og alkoholfri menu.

Bord reservation er nødvendigt.

Forret

Tun tatar – avocado – sesam mayo – chips – syltede strandurter

Forret

Kroket af kartoffel & saltet torsk – rygeostecreme – sprød rødbede - peberrodsperser

Hovedret

Andebryst – bagte blommer – kantarelsauce – stegte jordskokker – græskar i sprød dej

Ost

4 gode oste med knækbrød og Stout syltede svesker

Dessert

Kirsebærtærte – hvid chokoladeis – sprøde æbler - mandelcreme

2 retter 345,-

3 retter 410,-

4 retter 455,-

5 retter 495,-