

Den traditionelle menu

Velkomstdrink:

Moscato d'Asti

Forret:

Varmrøget laks

Hjemmerøget laks serveret med Fynsk Rygeostcreme
og sukker saltede agurker

Hovedret:

Langtidsstegt oksefilet

på bund af hvidløgs creme, årstidens grønt,
ovnbagte petit kartofler og rødvinssauce

Dessert:

Gateau Marcell

Anrettet med æble sorbet og skovbær kompot

Inkl. Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen

725 ,- pr person

Børn under 12 år halv pris på menuen

Kaffe og kransekage kan tilkøbes for en merpris på

60,-

