

Oktober & november 2026

MÅNEDSMENU

1 ret kr. 189,-
2 retter kr. 239,-
3 retter kr. 299,-

Vinmenu:
2 glas kr. 195,-
3 glas kr. 255,-

MENU 1:

Forret: Blomkålssuppe m. sprødt

Hovedret: Benløsefugle m. mos og skysauce

Dessert: Variation af æble

Serveres den 1/10, 5/10, 8/10, 12/10, 15/10, 19/10, 22/10, 26/10, 29/10,
2/11, 5/11, 9/11, 13/11, 17/11, 20/11, 24/11, 27/11

MENU 2:

Forret: Røget mørbrad m. parmesanflager og grillet peber

Hovedret: Bavette af kalv m. Ratatouille og timiansky

Dessert: Bagte blommer m. flødeskum, knas og chokolade

Serveres den 2/10, 6/10, 9/10, 13/10, 16/10, 20/10, 23/10, 27/10,
3/11, 6/11, 11/11, 14/11, 18/11, 21/11, 25/11, 28/11

MENU 3:

Forret: Varmrøget laks m. sprøde skalotteløg og sauce vert

Hovedret: Kalvespidsbryst m/ variation af gulerødder, crudite,
bagt mos og peberrodssky

Dessert: Kanel is m. kirsebær og sprødt

Serveres den 3/10, 7/10, 10/10, 14/10, 17/10, 21/10, 24/10, 28/10, 31/10,
4/11, 7/11, 12/11, 16/11, 19/11, 23/11, 26/11, 30/11



- En del af Danske Hoteller A/S