

August & september 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: Tunmousse m. sprødt

Hovedret: Edderkoppen af gris m. springløg og skysauce

Dessert: Rabarber mazarin m. vanilje is

Serveres den 1/8, 5/8, 8/8, 12/8, 15/8, 19/8, 22/8, 26/8, 29/8,
2/9, 5/9, 9/9, 12/9, 16/9, 19/9, 23/9, 26/9, 30/9

MENU 2:

Forret: Maskeret blomkål m. rejer

Hovedret: Okseculotte m. bagte majs, brankede løg og portvinssky

Dessert: Jordbærsuppe m. vaniljeis

Serveres den 3/8, 6/8, 10/8, 13/8, 17/8, 20/8, 24/8, 27/8, 31/8,
3/9, 7/9, 10/9, 14/9, 17/9, 21/9, 24/9, 28/9

MENU 3:

Forret: Bruschetta m. avocado

Hovedret: Kylling i karry m. ris pilaf

Dessert: Cheesecake m. passionsglace og bær

Serveres den 4/8, 7/8, 11/8, 14/8, 18/8, 21/8, 25/8, 28/8,
1/9, 4/9, 8/9, 11/9, 15/9, 18/9, 22/9, 25/9, 29/9



Hotel Falken
VIDEBÆK

- En del af Danske Hoteller A/S