

MENÙ DI GIUGNO

Antipasto

*Salmone Leggermente Marinato con Cavolfiore
al Burro e Maionese alle Erbe*

Letsyltet laks med smørstegt blomkål, ristede hasselnødder,
sprøde chips og urtemayonnaise.

*Lightly cured salmon with butter-fried cauliflower, toasted hazelnuts,
crispy chips and herb mayonnaise.*

Secondo Piatto

*Filetto di Manzo con Terrina di Patate, Salsa al Rosmarino
e Scalogni Glassati*

Kornfodret oksefilet serveret med kartoffelterriner,
rosmarinsauce og glaserede skalotteløg.

*Grain-fed beef fillet served with potato terrine, rosemary sauce
and glazed shallots.*

Dolce

Mousse alle Fragole con Crumble al Cioccolato Bianco e Fragole Danesi
Jordbærmousse med hvid chokoladecrumble og danske jordbær.
Strawberry mousse with white chocolate crumble and Danish strawberries.

3 retter / 3-course menu

449,-

Pris pr. person / Price per person

