

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

Vores ider til det kommende år.

Sæson Menu

Forret:

Røget Dyrekølle

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

Marinerede Grønsager –x- Krydderurter –x- Sprødt.

Hovedret:

Stegt Perlehøne

Risotto –x- Parmesanchips -x- Syltede Svampe.

Eller / Også?

Peberbøf af Oksemørbrad

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

Dagens Kartoffle –x- Sæsonens garniture

Madagaskar PeberSauce.

(Tillæg på kr. 69,- ved valg af denne ret)

Dessert – Oste.

Lakrids Panna Cotta.

Flæsk / Ananascoulis –x- Pæresorbet –x- Sprødt.

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

Eller / Også?

3 Slags oste m/

Pesto –x- Syltede nødder –x- Oliven.

Vi Anbefaler:

" Et gl. Rødvín fra Portugal til osten?" □ kr. 69,-

Duften er præget af modne røde frugter.

Dejlig silkeblød vin med god balance mellem garvesyre og frugt"

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

2 retter **229,-**

3 retter **279,-**

4 retter **329,-**

Vin Menu Eller "Øl Menu"

"Get startet!"

^En hver aften skal startes med bobler ^

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

1 Gl. Cava Castell d'Olérodola Brut Reserva. kr. 49,-

"Smagen er dejlig rund og blød, men stadig tør"

Hvidvin. " Vin Menu"

Villa Antinori Bianco, Toscana IGT

"En tør, frisk og elegant vin med en fyldig og rund smag"

Rødvin.

Barbera D'asti. Superior.

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

100% Barbera Rosso. Fra huset Sant Evasio.

"En stor vin med en utrolig flot fylde & bouqiet"

Desset vin.

"We end where we started"

Moscato d'asti

"Lækker sødmefuld, livlig,"

Ved 2 retter kr. 149,-

Ved 3 retter kr. 199,-

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

ved 4 retter kr. 249,-

"ØI Menu" Eve and Jacobsens.

A Eve Peach to start with kr. 39,-

Eve har ingen bitterhed, men er derimod frisk og let perlende.

The Starter. " ØI Menu"

Ekstra Pilsen (økologisk)

"middelfyldig pilsner med godt, bittert bid i eftersmagen."

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

The Main.

Abbey Ale. ufiltreret

mørke belgiske klosterøl.

"Fyldig og sødmefulde med en anelse tørhed i finishen!"

"And" The end. *Goodbye.*

Velvet Ale. innovativ øl

"let sødlig med en anelse syre, men næsten uden bitterhed"

2012 Menu

Skrevet af peter

Onsdag, 23. november 2011 00:00 - Senest opdateret Onsdag, 23. november 2011 20:48

Ved 2 retter kr. 79,-

Ved 3 retter kr. 119,-

-x- Det hele med?? -x-

Kaffe eller The -x- Coganc eller Bailys -x- Sødt. kr. 59,-