

Menu

baseret på lokale & varer fra torvet
samt naturens spisekammer

Grillet hvid asparges - flødepeberrod - vild kørvel -
karamelliseret hønsesky

Pighvar - hyldeblomst smørsauce - løgskaller -
purløgsolie, (kan vælges som hovedret)

Agurk - dild - brunetsmør - lammehjerte

Kalv - gulerrod - engsyre (hovedret)

Ost & honningkogte hasselnødder

Rabarber - karamel - vanilleiscreme - citrommelisse

Vores priser:

6 retter.....600,-Med vin..... 1100,-
4 retter.....450,-Med vin..... 800,-
3 retter.....350,-Med vin..... 600,-

"Hele Balladen"

En helaftens forestilling med champagne & snacks, 6
retter & vin, kaffe & sødt..... 1200,-

Til velkomst anbefaler vi at prøve:

Jimmy's GT..... 90,-
Cava med likør..... 70,-
Kocemba's sparkling tea..... 100,-

**Vine vi tilbyder pr glas,
hvis man bare ønsker et enkelt glas:**

2011 Sauvignon Blanc, William Cole.....	80,-
2009 La Rive du Goulée, Medoc.....	120,- (rød)
2011 Chardonnay, Katherine Hill's.....	80,-
2010 Riesling, Kloster Eberbach.....	75,- (ost)
2010 Beaujolais-Villages, CHANSON.....	105,- (rød)
Pommeau de Normandie, Morin.....	80,- (sød)

Andre drikkevarer:

VinSpørg efter vinkort.

Braunstein flaskeøl 50 cl	60,-
Sodavand.....	25,-
Søbogård saft.....	30,-
Kildevand med eller uden brus 75 cl.....	50,-
Stempel kaffe/the.....	40,-
Stempel kaffe/the med sødt.....	70,-

Vores betingelser:

Ved 6 gæster eller derover, serveres der kun den samme menu, og bestilles der efter kl. 20.30 serveres der kun en 3 retters menu.