

## SELSKABSMENUER

### FAVORIT

#### CEVICHE AF TORSK

Letsaltet torsk, cremet avocado, mango, agurk, yuzu, rødløg, chili & sweet basil

#### STRIPLOIN STEAK

Steak af kornfodret okse med chimichurri & brændte løg.  
Serveret med salat, pommes frites & bearnaise

#### SOLBÆR SUNDAE

Cremet vaniljeis, solbærsorbet, chokoladesauce, solbærkompot, knas & vaniljecreme

360 kr. pr. person

### DELUXE

#### OKSETATAR

Friteret majstaco med rå okse, røget chili, chimichurrimayo, syltet jalapeños, koriander & tørret tomat

#### CHATEAUBRIAND

Dansk, grillet midterstykke af oksemørbrad med mørkelglace & salvie. Serveres med salat, pommes frites & bearnaise  
(Du skærer selv kødet ved bordet)

#### 1/2 HUMMER

Grillet hummer med tomatsmør, grillet citron & krydderurter

#### GÂTEAU MARCEL

Moussekage på 66% Valrhona-chokolade, kakao, passionsfrugt & citronverbena

525 kr. pr. person

### VEGETAR

Hele menuen kan laves vegansk

#### RØDBEDER (V)

Dehydrerede rødbeder, friskost, Karl Johan-olie, syltede solbær, hvedekerner & røde urter

#### SVAMPETOAST (V)

Smørristet brød, grillede & stuede efterårssvampe, søde tyttebær, syltede bøgehatte & krydderurtesalat.

#### SOLBÆR SUNDAE (V)

Cremet vaniljeis, solbærsorbet, chokoladesauce, solbærkompot, knas & vaniljecreme

300 kr. pr. person

### BYG-SELV MENU

SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU FRA VORES A LA CARTE MENUKORT

Fra 300 kr. pr. person