

Aftenmenu

Køkkenchefens menu

A la carte retter

Forret

Hjemmegravad laks 128,-

Gravad laks serveret med fennikel og æbler

Hovedret

Stegt rødspætte 229,-

*Stegt hel rødspætte vendt i rugmel og stegt i smør, serveret med kartofler,
persillesovs, råsyltede tyttebær og agurkesalat*

Ribeye steak 249,-

Steak af oksekød serveret med pebersauce, pommes frites og dagens garniture

Dessert

Pandekager 98,-

Klassiske pandekager på appelsinsauce og vaniljeis

Aftenmenu

Køkkenchefens menu

Forret

Jomfruhummer med confiteret selleri og urter
Friteret lammerillette, med variation af jordskokker og æble

Hovedret

Dansk gris med porreterrin, ribs og tørret hjerte
Indbagt lange med krabbe på syltede grønne tomater, agurk og dildcreme

Dessert

Ostetallerken med surt, sødt og sprødt
Danske og Franske oste, med diverse tilbehør

Blommer i madeira

Madeirasyltede blommer med mandelis, lun chokoladesauce og sprød marcipan

2 retter 300,- 3 retter 385,-

4 retter 465,- 5 retter 515,-

6 retter 550,-

En aften på Næsbydale

Velkomst drink og snacks

6 retters menu, med tilhørende vin menu

Kaffe og cognac

1250,- pr. person